叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 5 个章节

1. 卡罗琳阿姨的迪克西兰食谱(aunt Caroline's Dixieland Recipes) 000001

2. 卡罗琳阿姨的迪克西兰食谱(aunt Caroline's Dixieland Recipes) 000002

3. 卡罗琳阿姨的迪克西兰食谱(aunt Caroline's Dixieland Recipes) 000003

4. 卡罗琳阿姨的迪克西兰食谱(aunt Caroline's Dixieland Recipes) 000004

5. 卡罗琳阿姨的迪克西兰食谱(aunt Caroline's Dixieland Recipes) 000005

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

卡罗琳阿姨的迪克西兰食谱(Aunt Caroline's Dixieland recipes)
第1/5页

[ænt]	['kɛrəˌlaɪnz]	['dɪksilænd]	['resəpɪz]
AUNT	**CAROLINE'S**	**DIXIELAND**	**RECIPES**
阿姨	卡罗琳的	迪克西兰	食谱

卡罗琳阿姨的迪克西兰食谱

[ænt]	['kɛrəˌlaɪnz]	['dɪksilænd]
Aunt	**Caroline's**	**Dixieland**
阿姨	卡罗琳的	迪克西兰

卡罗琳阿姨的迪克西兰

['resəpɪz]
Recipes
食谱

食谱

[baɪ]
By
经过

经过

['emə]	[ænd; ənd]	['wɪljəm]	[mə'kɪni]
EMMA	**and**	**WILLIAM**	**McKINNEY**
艾玛	和	威廉	麦金尼

艾玛和威廉·麦金尼

[ə; eɪ]	[rer]	[kə'lekʃ(ə)n]	[ʌv; əv]
A	**RARE**	**COLLECTION**	**OF**
一个	稀有的	收藏	的

珍稀藏品

[tʃɔɪs]	['sʌðərn]	['dɪʃɪz]
CHOICE	**SOUTHERN**	**DISHES**
选择	南部	菜肴

精选南方菜肴

[ʃɪ'kɑːgoʊ]
Chicago
芝加哥

芝加哥

[lerd]	&	[liː]	, [ɪŋk] .
Laird	**&**	**Lee**	**, Inc .**
领主	&	李	, 公司 .

莱尔德和李公司

['pʌblɪʃərz]
Publishers
出版商

出版商

['kɑːpiraɪt]	,	-
COPYRIGHT	**,**	**1922**
版权	,	-

版权所有，1922年

[baɪ]['wɪljəm, 'dʌbəju:'ɛm] . [mə'kɪni]

BY	WM	.	McKINNEY
经过	西摩	.	麦金尼

作者：威廉·麦金尼

['fɔ:rwɜ:rd]

Foreword

前言

前言

[ɪn][ðə; ði][ɑ:rt][ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] “ [oʊld] ['sʌðərn] ['mæmi] ” [hæz; həz] [fju:] ['i:kwəlz][ænd; ənd]

In	the	art	of	cooking	the	“	Old	Southern	Mammy	”	has	few	equals	and
在	这	艺术	的	烹饪	这	“	老的	南方	妈咪	”	有	很少	等于	和

['rekəgnaɪzɪz][noʊ] [pɪrz] .

recognizes	no	peers	.
认可	不	同龄人	.

在烹饪艺术方面，“南方老妈”鲜有匹敌，她也不承认有同辈人。

[ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['resəpɪz][hæv; həv] , [wɪð; wɪθ] [greɪt] ['peɪʃ(ə)ns] [ænd; ənd]['kaɪndli] [ˌpɜ:rsə'vɪrəns] ,

The	following	recipes	have	,	with	great	patience	and	kindly	perseverance	,
这	下列的	食谱	有	,	和	伟大的	耐心	和	亲切地	毅力	,

以下食谱凝聚了极大的耐心和坚持不懈的努力，

[bɪn] [drɔ:n] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['treʒərd] ['meməriz] [ʌv; əv] [ænt] ['kærəlɪn] ['pɪkɪt] , [ə; eɪ] ['feɪməs]

been	drawn	from	the	treasured	memories	of	Aunt	Caroline	Pickett	,	a	famous
到过	绘制	从	这	珍藏	回忆	的	阿姨	卡罗琳	皮克特	,	一个	著名的

[oʊld][vər'dʒɪniə] [kʊk] ,

old	Virginia	cook	,
老的	弗吉尼亚州	厨师	,

取材于弗吉尼亚州著名老厨娘卡罗琳·皮克特阿姨的珍贵回忆。

[ðə; ði] “ [pɪntʃ] [ʌv; əv] [ðɪs] ” [ænd; ənd] “ [dʒʌst][ə; eɪ] ['smækər] [ʌv; əv] [ðæt] ” [soʊ] ['wʌndərfəli] [ænd; ənd]

the	“	pinch	of	this	”	and	“	just	a	smacker	of	that	”	so	wonderfully	and
这	“	捏	的	这	”	和	“	只是	一个	拍打者	的	那	”	所以	太棒了	和

[mɪ'stɪriəsli] [kəm'baɪnd][baɪ][ðə; ði] ['kʌlɪneri] ['mæstərz][ʌv; əv][ðə; ði] ['saʊθlænd] [hæv; həv] [bɪn]

mysteriously	combined	by	the	culinary	masters	of	the	Southland	have	been
神秘地	合并	经过	这	烹饪	大师	的	这	南地	有	到过

['kerfəli] [ænd; ənd] [ˌsaɪən'tɪfɪkli] ['ænəlaizd][ænd; ənd] [rɪ'kɔ:rdɪd] [ɪn] [ðɪs] ['vɑ:ljəm] ,

carefully	and	scientifically	analyzed	and	recorded	in	this	volume	,
小心	和	科学地	分析	和	记录	在	这	体积	,

南方烹饪大师们巧妙而神秘地将“少许这个”和“一点点那个”结合起来，本书对这些技巧进行了仔细而科学的分析和记录。

[ænd; ənd]['æftər][ə; eɪ]['præktɪk(ə)l][test][ʌv; əv] [i:tʃ] ['resəpi] [ˌhɪr'ɪn] [prɪ'zentɪd] , [ðə; ði] ['ɔ:θər] [kæn; kən] ,

and	after	a	practical	test	of	each	recipe	herein	presented	,	the	author	can	,
和	后	一个	实际的	测试	的	每个	食谱	在此处	呈现	,	这	作者	能	,

作者在对本文介绍的每道食谱进行实际测试后，可以得出结论：

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fʊlɪst] [dɪ'gri:] [ʌv; əv] ['kɑ:nfɪdəns] ,

with	the	fullest	degree	of	confidence	,
和	这	最	程度	的	信心	,

以十足的信心，

[ˌrekə'mend] [ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] [æz; əz][ðə; ði][moʊst] [ə'træktɪv] [ænd; ənd][ˌi:kə'nɑ:mɪk(ə)l][ˌkɑ:mbɪ'neɪʃ(ə)n]

recommend	the	following	as	the	most	attractive	and	economical	combination
推荐	这	下列的	作为	这	最多	吸引人的	和	经济	组合

['evər] [prɪ'zentɪd] .

ever	presented	.
曾经	呈现	.

推荐以下方案，这是迄今为止最具吸引力且最经济实惠的组合。

[ðə; ði][və'raɪəti]['kʌvərz][ə; eɪ][reɪndʒ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tu:; tə] ['fʊli] ['grætɪfaɪ][ðə; ði][dɪ'mændz][ʌv; əv][ðə; ði]

The	variety	covers	a	range	sufficient	to	fully	gratify	the	demands	of	the
这	种类	封面	一个	范围	充足的	到	完全	满足	这	需求	的	这

['mɑ:dɪst][æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði][ɪg'zæktɪŋ] [teɪsts] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] [prə'naʊnst] ['epɪkjʊr] ,

modest	as	well	as	the	exacting	tastes	of	the	most	pronounced	epicure	,
谦虚的	作为	出色地	作为	这	严格	口味	的	这	最多	发音	美食家	,

品种之丰富足以满足普通食客以及最挑剔的美食家的各种需求。

[ænd; ənd][hæv; həv] [bɪn] ['kerfəli] ['klæsɪfaɪd] [ænd; ənd] [ˌælfə'betɪkli] [ə'reɪndʒd] [fɔ:r; fər][ðə; ði]

and	have	been	carefully	classified	and	alphabetically	arranged	for	the
和	有	到过	小心	分类	和	按字母顺序	安排	为了	这

[kən'vi:niəns] [ʌv; əv][ðə; ði] ['haʊswaɪf] ,

convenience	of	the	housewife	,
方便	的	这	家庭主妇	,

为了方便家庭主妇使用，这些书籍已经过精心分类并按字母顺序排列。

[ænd; ənd][ə; eɪ][peɪdʒ][hæz; həz] [bɪn] [left][blæŋk] ['ɑ:pəzɪt] [i:tʃ] [peɪdʒ][ʌv; əv]['resəpɪz][fɔ:r; fər][hɜ:r; hər]

and	a	page	has	been	left	blank	opposite	each	page	of	recipes	for	her
和	一个	页	有	到过	左边	空白的	对面的	每个	页	的	食谱	为了	她

[oʊn] ['feɪvərɪt] ['dɪʃɪz] .

own	favorite	dishes	.
自己的	最喜欢的	菜肴	.

在她所有菜谱的对面都留了一页空白，用来记录她自己最喜欢的菜肴。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] ['ɔθɝz] [ɪn'tenʃ(ə)n] [ðæt] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [bɪ'kʌm] [ə; eɪ]['verɪtəb(ə)l] ['treʒər] [troʊv]

It	is	the	author's	intention	that	this	little	book	become	a	veritable	treasure	trove
它	是	这	作者的	意图	那	这	小的	书	变得	一个	真正的	宝藏	宝库

[ʌv; əv] ['deɪnti] ,

of	dainty	,
的	纤巧	,

作者的意图是让这本小册子成为一本真正的精致美食宝库。

['æpɪtaɪzɪŋ] [ænd; ənd]['teɪsti] ['dɪʃɪz] .

appetizing	and	tasty	dishes	.
令人垂涎的	和	可口	菜肴	.

美味可口的菜肴。

[ɪn] [swi:t] ['meməriz] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['hæpi] ['tʃaɪldhʊd] [spent] [ɪn][ðə; ði] ['ætməsfɪr] [ʌv; əv][ðə; ði]

In	sweet	memories	of	a	happy	childhood	spent	in	the	atmosphere	of	the
在	甜的	回忆	的	一个	快乐的	童年	花费	在	这	气氛	的	这

[plæn'teɪʃnz] [ænd; ənd]['kæbinz][ʌv; əv][vər'dʒɪniə]['ʌndər][ðə; ði] [bɪ'naɪn] ['ɪnfluəns] [ʌv; əv][maɪ] [dɪr] [oʊld]

plantations	and	cabins	of	Virginia	under	the	benign	influence	of	my	Dear	Old
种植园	和	小木屋	的	弗吉尼亚州	在下面	这	良性	影响	的	我的	亲爱的	老的

['sʌðərn] ['mæmi] ,

Southern	Mammy	,
南方	妈咪	,

在弗吉尼亚州种植园和木屋的温馨氛围中，在慈祥的南方老妈的呵护下，度过了快乐的童年，这些美好的回忆令人难忘。

[ænt] ['kærəlɪn] , [ðɪs] ['vɑ:ljəm][ɪz] [ə'fekʃənətli] ['dedɪkeɪtɪd] .

Aunt	Caroline	,	this	volume	is	affectionately	dedicated	.
阿姨	卡罗琳	,	这	体积	是	亲切地	投入的	.

谨以此书献给卡罗琳阿姨。

['wɪljəm] [mə'kɪni]

William	McKinney
威廉	麦金尼

威廉·麦金尼

['kɑ:ntents]
CONTENTS
内容

内容

['brɛdz]
Breads
面包

面包

[vər'dʒɪniə] ['bi:tn] ['bɪskɪt] [wʌn]
Virginia **Beaten** **Biscuit** **1**
弗吉尼亚州 被打败 饼干 1

弗吉尼亚打碎饼干 1

['sʌðərn] [swi:t] - [pə'teɪtoʊ] ['bɪskɪts] [wʌn]
Southern **Sweet** **-** **Potato** **Biscuits** **1**
南方 甜的 - 土豆 饼干 1

南方甜薯饼干 1

['dʒɑ:ni] [reb] [keɪk] [wʌn]
Johnny **Reb** **Cake** **1**
约翰尼 叛军 蛋糕 1

约翰尼·雷布蛋糕 1

[spu:n] [bred] [θri:]
Spoon **Bread** **3**
勺子 面包 3

玉米面包 3

['sɪnəmən] [toʊst] [θri:]
Cinnamon **Toast** **3**
肉桂 吐司 3

肉桂吐司 3

['pi:dˌmɑ:nt] [kɔ:rn] [mi:l] [mʌʃ] [θri:]
Piedmont **Corn** **Meal** **Mush** **3**
皮埃蒙特 玉米 一顿饭 蘑菇 3

皮埃蒙特玉米粉粥 3

[vər'dʒɪniə] [kɔ:rn] ['frɪtərz] [faɪv]
Virginia **Corn** **Fritters** **5**
弗吉尼亚州 玉米 油炸饼 5

弗吉尼亚玉米油炸饼 5

[frentʃ] [toʊst] [faɪv]
French **Toast** **5**
法语 吐司 5

法式吐司 5

['mæmiz] ['greɪəm] ['mʌfɪn] [faɪv]
Mammy's **Graham** **Muffins** **5**
妈妈的 格雷厄姆 松饼 5

妈妈的格雷厄姆松饼 5

[ænt] ['kɛrəˌlaɪnz] [kɔ:rn] [bred] ['sɛvən]
Aunt **Caroline's** **Corn** **Bread** **7**
阿姨 卡罗琳的 玉米 面包 7

卡罗琳阿姨的玉米面包 7

['boʊltɪd] [kɔ:rn] [mi:l] [bred] ['sɛvən]
Bolted **Corn** **Meal** **Bread** **7**
螺栓连接 玉米 一顿饭 面包 7

玉米面面包 7

['mæmiz] [laɪt] [roʊlz] [naɪn]
Mammy's **Light** **Rolls** **9**
妈妈的 光 卷 9

妈咪牌轻食卷 9

['goʊldən] [toʊst] [naɪn]
Golden **Toast** **9**
金的 吐司 9

金色吐司 9

[ˌmɪsɪ'sɪpi] ['bɪskɪts] -
Mississippi **Biscuits** **11**
密西西比州 饼干 -

密西西比饼干 11

[vər'dʒɪniə] ['wɔfəlz] -
Virginia **Waffles** **11**
弗吉尼亚州 华夫饼 -

弗吉尼亚华夫饼 11

['kɑ:t(ə)n] ['blɑ:səm] ['pɑ:poʊvər] -
Cotton **Blossom** **Popovers** **11**
棉布 开花 泡芙 -

棉花花泡芙 11

['dɪksi] ['bɪskɪt] -
Dixie **Biscuit** **13**
迪克西 饼干 -

迪克西饼干 13

['flaʊər] ['mʌfɪn] -
Flour **Muffins** **13**
面粉 松饼 -

面粉松饼 13

['bɔ:ltɪmɔ:r] [eg] [bred] -
Baltimore **Egg** **Bread** **15**
巴尔的摩 蛋 面包 -

巴尔的摩鸡蛋面包 15

['sʌðərn] ['peɪstri] -
Southern **Pastry** **15**
南方 糕点 -

南方糕点 15

['grɪdl] [keɪks] -
Griddle **Cakes** **15**
烤盘 蛋糕 -

煎饼 15

['sæli] ['lʌn] -
Sally **Lunn** **17**
莎莉 伦恩 -

萨莉·伦恩 17

[dʒef]['deivis] ['mʌfɪn] -
Jeff **Davis** **Muffins** **17**
杰夫 戴维斯 松饼 -

杰夫·戴维斯松饼 17

[ˌkærə'lainə][kɔ:rn] [mi:l] [roʊlz] -
Carolina **Corn** **Meal** **Rolls** **19**
卡罗莱纳 玉米 一顿饭 卷 -

卡罗莱纳玉米粉卷 19

[ˌkærə'lainə] [braʊn] [bred] -

Carolina	Brown	Bread	19
卡罗莱纳	棕色的	面包	-

卡罗莱纳棕面包 19

[sɔːlt] ['raɪzɪŋ] [bred] -

Salt	Rising	Bread	21
盐	崛起	面包	-

盐发酵面包 21

[be'vəridʒiz]

Beverages
饮料

饮料

[eg] [nɑːg] — ['merilənd] [staɪl] -

Egg	Nog	—	Maryland	Style	23
蛋	木栓	—	马里兰州	风格	-

马里兰风味蛋奶酒 23

['swɔniː, 'swɔːniː] [fruːt] [pʌntʃ] -

Swanee	Fruit	Punch	23
斯瓦尼	水果	冲床	-

斯瓦尼水果宾治 23

[luˌiːzi'ænə] ['kɔːfi] -

Louisiana	Coffee	23
路易斯安那州	咖啡	-

路易斯安那咖啡 23

[hɑːt] ['tʃɔːklət] -

Hot	Chocolate	25
热的	巧克力	-

热巧克力 25

[tiː] ['sʌðərn] [staɪl] -

Tea	Southern	Style	25
茶	南方	风格	-

南方风味茶 25

[aɪst] [tiː] -

Iced	Tea	25
冰镇	茶	-

冰茶 25

['ʌŋk(ə)l]['riːməs][mɪnt]['dʒuːlɪp] -

Uncle	Remus	Mint	Julep	27
叔叔	雷穆斯	薄荷	薄荷酒	-

雷姆斯叔叔薄荷朱利酒 27

['duːberi] ['vɪnɪgər] -

Dewberry	Vinegar	27
露莓	醋	-

露莓醋 27

[keɪks]

Cakes
蛋糕

蛋糕

['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk] -

Devil's	Food	Cake	29
魔鬼的	食物	蛋糕	-

魔鬼蛋糕 29

['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər] ['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk] -
Filling **for** **Devil's** **Food** **Cake** **29**
填充 为了 魔鬼的 食物 蛋糕 -

魔鬼蛋糕馅料 29

[oʊld] [də'mɪnjən] [keɪk] -
Old **Dominion** **Cake** **31**
老的 自治领 蛋糕 -

老自治领蛋糕 31

['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər][oʊld] [də'mɪnjən] [keɪk] -
Filling **for** **Old** **Dominion** **Cake** **31**
填充 为了 老的 自治领 蛋糕 -

老自治领蛋糕馅料 31

['eɪndʒəlz] - [fuːd] [keɪk] -
Angels **'** **Food** **Cake** **31**
天使 - 食物 蛋糕 -

天使蛋糕 31

[mæg'noʊliə] [spʌndʒ] [keɪk] -
Magnolia **Sponge** **Cake** **33**
木兰 海绵 蛋糕 -

木兰海绵蛋糕 33

['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər][mæg'noʊliə] [spʌndʒ] [keɪk] -
Filling **for** **Magnolia** **Sponge** **Cake** **31**
填充 为了 木兰 海绵 蛋糕 -

木兰海绵蛋糕馅料 31

['tʊtti] ['fruːti] [keɪk] -
Tutti **Frutti** **Cake** **33**
合奏 弗鲁蒂 蛋糕 -

什锦水果蛋糕 33

['braɪdz] [keɪk] -
Brides **Cake** **33**
新娘 蛋糕 -

新娘蛋糕 33

- [keɪk] -
Ponciania **Cake** **35**
- 蛋糕 -

庞西亚尼亚蛋糕 35

['sæli] [waɪt] [keɪk] -
Sally **White** **Cake** **35**
莎莉 白色的 蛋糕 -

莎莉·怀特蛋糕 35

['kæbɪn] [keɪk] -
Cabin **Cake** **37**
舱 蛋糕 -

小屋蛋糕 37

['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər]['kæbɪn] [keɪk] -
Filling **for** **Cabin** **Cake** **37**
填充 为了 舱 蛋糕 -

小屋蛋糕 37 的馅料

[praɪd] [ʌv; əv] [kən'tʌki] [keɪk] -
Pride **of** **Kentucky** **Cake** **37**
自豪 的 肯塔基州 蛋糕 -

肯塔基骄傲蛋糕 37

[goʊld][ænd; ənd] [waɪt] [ˌænəˈvɜːrsəri; ˌænɪˈvɜːrsəri] [keɪk] -

Gold	and	White	Anniversary	Cake	39
金子	和	白色的	周年纪念日	蛋糕	-

金白相间的周年纪念蛋糕 39

['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər][ˌænəˈvɜːrsəri; ˌænɪˈvɜːrsəri] [keɪk] -

Filling	for	Anniversary	Cake	39
填充	为了	周年纪念日	蛋糕	-

周年纪念蛋糕馅料 39

[ˌmɑːrgəˈriːt] -

Marguerites	39
雏菊	-

玛格丽特39

['æp(ə)l] [sɔːs] [keɪk] -

Apple	Sauce	Cake	41
苹果	酱	蛋糕	-

苹果酱蛋糕 41

['betsi] [rɑːs] [paʊnd] [keɪk] -

Betsy	Ross	Pound	Cake	41
贝齐	罗斯	磅	蛋糕	-

贝齐·罗斯磅蛋糕 41

['mɑːrʃmeloʊ] ['fɪlɪŋ] -

Marshmallow	Filling	41
棉花糖	填充	-

棉花糖馅料 41

['mɑːrθə] ['wɑːʃɪŋtən] [keɪk] -

Martha	Washington	Cake	43
玛莎	华盛顿	蛋糕	-

玛莎·华盛顿蛋糕 43

['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər] ['mɑːrθə] ['wɑːʃɪŋtən] [keɪk] -

Filling	for	Martha	Washington	Cake	43
填充	为了	玛莎	华盛顿	蛋糕	-

玛莎·华盛顿蛋糕馅料 43

[ˌpɪkəˈnɪni] ['kʊkiz] -

Pickaninny	Cookies	39
蕞	曲奇饼	-

皮卡尼尼饼干 39

[vərˈdʒɪniə] ['dəunʌts] -

Virginia	Doughnuts	45
弗吉尼亚州	甜甜圈	-

弗吉尼亚甜甜圈 45

[plænˈteɪʃ(ə)n] ['kʊkiz] -

Plantation	Cookies	45
种植园	曲奇饼	-

种植园饼干 45

['dʒeli][roʊl] [keɪk] -

Jelly	Roll	Cake	47
果冻	卷	蛋糕	-

果冻卷蛋糕 47

[ænt] - [nʌt] ['kʊkiz] -

Aunt	Sug's	Nut	Cookies	47
阿姨	-	坚果	曲奇饼	-

苏格阿姨的坚果饼干 47

['dʒɪndʒər][snæps] -

Ginger	Snaps	49
姜	快照	-

姜饼 49

['meɪs(ə)n][ænd; ənd]['dɪksən] ['kʊkiz] -

Mason	and	Dixon	Cookies	49
石匠	和	迪克森	曲奇饼	-

梅森和迪克森饼干 49

[fruːt] [keɪk] -

Fruit	Cake	51
水果	蛋糕	-

水果蛋糕 51

['kændi]

Candy
糖果

糖果

[juː] . [diː] . [siː] . ['kəukə,nʌt]['kændi] -

U	.	D	.	C	.	Cocoanut	Candy	53
U	.	D	.	C	.	椰子	糖果	-

UDC椰子糖53

['meksɪkən] ['kɪsɪz] -

Mexican	Kisses	53
墨西哥	吻	-

墨西哥之吻 53

['mæmiz] ['piːnʌt] ['kændi] -

Mammy's	Peanut	Candy	53
妈妈的	花生	糖果	-

妈妈的花生糖 53

[dɪ'vɪnəti] ['kændi] -

Divinity	Candy	55
神	糖果	-

神力糖果 55

['ɑːməndz] [kriːmd] -

Almonds	Creamed	55
杏仁	奶油	-

杏仁奶油 55

['tʃɔːklət] ['kærəmelz] -

Chocolate	Caramels	55
巧克力	焦糖	-

巧克力焦糖 55

[oʊld][vər'dʒɪniə] [mə'læsɪz] ['tæfi] -

Old	Virginia	Molasses	Taffy	57
老的	弗吉尼亚州	糖蜜	太妃糖	-

老弗吉尼亚糖蜜太妃糖 57

[kriːm] ['pepərmɪnt] [drɑːps] -

Cream	Peppermint	Drops	57
奶油	薄荷	滴	-

奶油薄荷糖 57

['æftər] ['dɪnər] [mɪnts] -

After	Dinner	Mints	59
后	晚餐	薄荷糖	-

餐后薄荷糖 59

['piːnʌt] ['bʌtər] [fʌdʒ] -
Peanut **Butter** **Fudge** **59**
花生 黄油 做傻事 -

花生酱软糖 59

['tʃɔːklət] [fʌdʒ] -
Chocolate **Fudge** **61**
巧克力 做傻事 -

巧克力软糖 61

[siː] - [foʊm] ['kændi] -
Sea **-** **Foam** **Candy** **61**
海 - 泡沫 糖果 -

海沫糖 61

[miːts]
Meats
肉类

肉类

[fraɪd] ['tʃɪkɪn] , [vər'dʒɪniə] [staɪl] -
Fried **Chicken** **,** **Virginia** **Style** **63**
油煎 鸡 , 弗吉尼亚州 风格 -

弗吉尼亚风味炸鸡 63

['kriːoʊl] [viːl] ['pættaɪz] -
Creole **Veal** **Patties** **63**
克里奥尔语 小牛肉 肉饼 -

克里奥尔小牛肉饼 63

['ʃʊgər] [kjʊr] [hæm] [loʊf] -
Sugar **Cured** **Ham** **Loaf** **63**
糖 治愈 火腿 面包 -

糖渍火腿面包 63

[beɪkt] [raɪs] [ænd; ənd][hæm] -
Baked **Rice** **and** **Ham** **65**
烘焙 米 和 火腿 -

烤米饭和火腿 65

['mɑːrθə] ['wɑːʃɪŋtən] [tʃiːz] ['pʊdɪŋ] -
Martha **Washington** **Cheese** **Pudding** **65**
玛莎 华盛顿 奶酪 布丁 -

玛莎·华盛顿奶酪布丁 65

['ʌŋk(ə)l]['riːməs] ['ɑːmlət] -
Uncle **Remus** **Omelette** **65**
叔叔 雷穆斯 煎蛋卷 -

雷姆斯叔叔煎蛋卷 65

[oʊld] ['fæʃnd] [mɪns] [miːt] -
Old **Fashioned** **Mince** **Meat** **67**
老的 造型 剁碎 肉 -

传统肉馅 67

[fɪʃ] [bɔːlz] [ə; eɪ][lɑː] ['merilənd] -
Fish **Balls** **A** **La** **Maryland** **67**
鱼 球 一个 拉 马里兰州 -

马里兰风味鱼丸 67

['lɪvər] - -
Liver **Fricasee** **69**
肝 - -

肝酱烩菜 69

['bredɪd] [pɔ:rk] [tʃɔps] , [ˌfɪlə'delfɪr] [staɪl] -
Breaded Pork Chops , Philadelphia Style 69
裹面包屑的 猪肉 排骨 , 费城 风格 -

费城风味炸猪排 69

['sæmən] [krəu'kets] -
Salmon Croquettes 69
三文鱼 炸丸子 -

三文鱼炸丸子 69

[kri:md] ['ɔɪstər] -
Creamed Oysters 71
奶油 牡蛎 -

奶油牡蛎 71

['devəld] [kræbz] -
Deviled Crabs 71
魔鬼 螃蟹 -

魔鬼蟹 71

[ænt] ['kɛrəˌlaɪnz] [bi:f] [loʊf] -
Aunt Caroline's Beef Loaf 71
阿姨 卡罗琳的 牛肉 面包 -

卡罗琳阿姨的牛肉饼 71

['mæmiz] ['tʃɪkɪn] ['pættaɪz] -
Mammy's Chicken Patties 73
妈妈的 鸡 肉饼 -

妈咪鸡肉饼 73

[beɪkt] [fɪʃ] -
Baked Fish 73
烘焙 鱼 -

烤鱼 73

[ˌkærə'lainə] [brɔɪld] [steɪk] -
Carolina Broiled Steak 73
卡罗莱纳 烤制 牛排 -

卡罗莱纳烤牛排 73

['devəld] [egz] -
Deviled Eggs 73
魔鬼 鸡蛋 -

魔鬼蛋 73

['mæsə] - [tʃi:z] [krəu'kets] -
Massas ' Cheese Croquettes 75
马萨斯 - 奶酪 炸丸子 -

马萨斯奶酪炸丸子 75

['ɔɪstər] [wɪð; wɪθ][ˌmækə'roʊni] -
Oysters with Macaroni 75
牡蛎 和 通心粉 -

牡蛎配通心粉 75

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] ['ɔɪstər] -
Scalloped Oysters 75
扇贝状的 牡蛎 -

扇贝牡蛎 75

[kri:md] [draɪd] [bi:f] [wɪð; wɪθ] [tʃi:z] -
Creamed Dried Beef With Cheese 77
奶油 干燥 牛肉 和 奶酪 -

奶油牛肉干配奶酪 77

[tʃiːz] [strɔːz] -
Cheese Straws 77
奶酪 吸管 -

奶酪条 77

['tʃɪkɪn] [ə; eɪ][lɑː] [kɪŋ] -
Chicken A La King 77
鸡 一个 拉 国王 -

鸡肉奶油国王77

['sʌðərn] [hæʃ] -
Southern Hash 79
南方 哈希 -

南方哈希79

['mæmiz] [viːl] [loʊf] -
Mammy's Veal Loaf 79
妈妈的 小牛肉 面包 -

妈妈的小牛肉面包 79

['tʃɪkɪn] [krəu'kets] -
Chicken Croquettes 79
鸡 炸丸子 -

鸡肉丸子 79

[kriːm] [sɔːs] -
Cream Sauce 81
奶油 酱 -

奶油酱 81

- -
Perlean 81
- -

珀林 81

['pɪkəlz] , ['reliʃiz]
Pickles , Relishes
泡菜 , 调味品

腌菜，调味酱

[ænt] ['kɛrəˌlaɪnz] [oʊn] ['pɪkl] -
Aunt Caroline's Own Pickle 83
阿姨 卡罗琳的 自己的 泡菜 -

卡罗琳阿姨自制泡菜 83

[tɑːr] [hiːl] [tʃaʊ] [tʃaʊ] -
Tar Heel Chow Chow 83
焦油 脚跟 周 周 -

焦油脚松狮犬 83

['dʒɔːrdʒə] ['wɔːtərmelən] [raɪnd] ['pɪkl] -
Georgia Watermelon Rind Pickle 83
乔治亚州 西瓜 果皮 泡菜 -

乔治亚州西瓜皮泡菜 83

['æp(ə)l] ['relɪʃ] -
Apple Relish 85
苹果 尽情享用 -

苹果酱 85

[kɔːrn] ['relɪʃ] -
Corn Relish 85
玉米 尽情享用 -

玉米酱 85

[bel] ['pepər] ['relɪʃ] -
Bell **Pepper** **Relish** **87**
钟 胡椒 尽情享用 -

甜椒酱 87

[griːn] [tə'meɪtoʊ] ['pɪkl] -
Green **Tomato** **Pickle** **87**
绿色的 番茄 泡菜 -

青番茄泡菜 87

- -
Picalli **89**
- -

皮卡利 89

[stʌft] ['pepərz] -
Stuffed **Peppers** **89**
填充 辣椒 -

酿彩椒 89

[piːtʃ] ['pɪkl] -
Peach **Pickle** **91**
桃 泡菜 -

桃子泡菜 91

['tʃɪli] [sɔːs] -
Chili **Sauce** **91**
辣椒 酱 -

辣椒酱 91

[maʊnt] ['vəːnən] ['pɪkl] -
Mount **Vernon** **Pickle** **91**
山 弗农 泡菜 -

弗农山泡菜91

['ɪŋglɪʃ] [tʃɑːpt] ['pɪkl] -
English **Chopped** **Pickle** **93**
英语 切碎 泡菜 -

英式切碎酸黄瓜 93

[paɪz][ænd; ənd] [dɪ'zɜːrts]
Pies **and** **Desserts**
馅饼 和 甜点

馅饼和甜点

[tʃes] [paɪz] -
Chess **Pies** **95**
棋 馅饼 -

国际象棋派 95

['hev(ə)nli] [hæʃ] -
Heavenly **Hash** **95**
天上 哈希 -

天堂哈希95

[fuːd] [fɔːr; fər][ðə; ði][gɔdz] -
Food **For** **The** **Gods** **95**
食物 为了 这 神 -

众神的食物 95

['stoʊnwɔːl] ['dʒæksən] ['pʊdɪŋ] -
Stonewall **Jackson** **Pudding** **97**
石墙 杰克逊 布丁 -

斯通沃尔·杰克逊布丁 97

['sɪləbʌb] -
Syllabub **97**
教学大纲 -

教学大纲 97

[juː] . [diː] . [siː] . ['pʊdɪŋ] -
U . **D** . **C** . **Pudding** **99**
U . D . C . 布丁 -

UDC布丁99

['ruːbɑːrb] [paɪ] -
Rhubarb **Pie** **99**
大黄 馅饼 -

大黄派 99

[dʒef]['deivis] ['kʌstərd] -
Jeff **Davis** **Custard** **101**
杰夫 戴维斯 蛋奶冻 -

杰夫·戴维斯 蛋奶冻 101

[kriːm] [pʌfs] -
Cream **Puffs** **101**
奶油 泡芙 -

泡芙入门指南

[braʊn] ['beti] -
Brown **Betty** **101**
棕色的 贝蒂 -

布朗贝蒂101

['sʌðərn] ['æp(ə)l][paɪ] -
Southern **Apple** **Pie** **103**
南方 苹果 馅饼 -

南方苹果派 103

['kærəml; 'kɑːrml] ['kʌstərd] -
Caramel **Custard** **103**
焦糖 蛋奶冻 -

焦糖布丁 103

[pæl'metoʊ] ['mɑːrməleɪd] -
Palmetto **Marmalade** **103**
棕榈树 果酱 -

帕尔梅托果酱 103

[ænt] [dʒə'maɪməz] ['lemən] [paɪ] -
Aunt **Jemima's** **Lemon** **Pie** **105**
阿姨 杰米玛的 柠檬 馅饼 -

杰米玛阿姨的柠檬派 105

[nʌt] [bred] -
Nut **Bread** **105**
坚果 面包 -

坚果面包 105

['tʃɔːklət] ['pʊdɪŋ] -
Chocolate **Pudding** **107**
巧克力 布丁 -

巧克力布丁 107

['merilənd] [bred] ['pʊdɪŋ] -
Maryland **Bread** **Pudding** **107**
马里兰州 面包 布丁 -

马里兰面包布丁 107

['sʌnset] ['reɪz(ə)n][paɪ] -

Sunset	Raisin	Pie	107
日落	葡萄干	馅饼	-

日落葡萄干派 107

[sɔ:ft]['dʒɪndʒər] [bred] -

Soft	Ginger	Bread	109
柔软的	姜	面包	-

软姜饼 109

[sɔ:s] [fɔ:r; fər]['dʒɪndʒər] [bred] -

Sauce	for	Ginger	Bread	109
酱	为了	姜	面包	-

姜饼酱 109

['krænberi] [sər'praɪz] -

Cranberry	Surprise	109
蔓越莓	惊喜	-

蔓越莓惊喜 109

[luˌi:zi'ænə] [mə'læsɪz] ['kʌstərd] -

Louisiana	Molasses	Custard	109
路易斯安那州	糖蜜	蛋奶冻	-

路易斯安那糖蜜蛋奶冻 109

['dʒelid] ['æplz] -

Jellied	Apples	111
果冻	苹果	-

苹果冻 111

['mæmiz] [swi:t] [pə'teɪtoʊ] ['pʊdɪŋ] -

Mammy's	Sweet	Potato	Pudding	111
妈妈的	甜的	土豆	布丁	-

妈妈的红薯布丁 111

['reɪz(ə)n][roʊlz] -

Raisin	Rolls	111
葡萄干	卷	-

葡萄干卷 111

[nu:] [ɔ:'liənz] [dɑ:rk] [nʌt] [bred] -

New	Orleans	Dark	Nut	Bread	113
新的	奥尔良	黑暗的	坚果	面包	-

新奥尔良黑坚果面包 113

[beɪkt] ['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] -

Baked	Apple	Dumplings	113
烘焙	苹果	饺子	-

烤苹果饺子 113

[dʒɑ:n] [braʊn] ['kʌstərd] -

John	Brown	Custard	113
约翰	棕色的	蛋奶冻	-

约翰·布朗卡仕达 113

[vər'dʒɪniə] [der] ['pʊdɪŋ] -

Virginia	Dare	Pudding	115
弗吉尼亚州	敢	布丁	-

弗吉尼亚·戴尔布丁 115

[swi:t] [pə'teɪtoʊ] ['kʌstərd] -

Sweet	Potato	Custard	115
甜的	土豆	蛋奶冻	-

红薯布丁 115

[bəˈnænə] ['kʌstərd] -
Banana **Custard** **115**
香蕉 蛋奶冻 -

香蕉蛋奶冻 115

['strɔːberi] ['ʃɔːrtkeɪk] -
Strawberry **Shortcake** **117**
草莓 草莓蛋糕 -

草莓甜心 117

[ˌtæpiˈoʊkə] ['kʌstərd] -
Tapioca **Custard** **117**
木薯 蛋奶冻 -

木薯布丁 117

[bəˈveriən] [kriːm] -
Bavarian **Cream** **117**
巴伐利亚 奶油 -

巴伐利亚奶油 117

['krænberi] [snoʊ] -
Cranberry **Snow** **117**
蔓越莓 雪 -

蔓越莓雪 117

['tʃɔːklət] [paɪ] -
Chocolate **Pie** **119**
巧克力 馅饼 -

巧克力派 119

['pʌmpkɪn] [paɪ] -
Pumpkin **Pie** **119**
南瓜 馅饼 -

南瓜派 119

['sælədz][ænd; ənd] ['dresɪŋz]
Salads **and** **Dressings**
沙拉 和 敷料

沙拉和沙拉酱

['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] -
Mayonnaise **Dressing** **121**
蛋黄酱 敷料 -

蛋黄酱调味汁 121

['merilənd] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] -
Maryland **Chicken** **Salad** **121**
马里兰州 鸡 沙拉 -

马里兰鸡肉沙拉 121

[pəˈteɪtoʊ]['sæləd] -
Potato **Salad** **121**
土豆 沙拉 -

土豆沙拉 121

['wɛsən] [ɔɪl] ['dresɪŋ] -
Wesson **Oil** **Dressing** **121**
韦森 油 敷料 -

Wesson 油拌沙拉酱 121

[təˈmeɪtoʊ]['dʒeli] -
Tomato **Jelly** **123**
番茄 果冻 -

番茄果冻 123

[frentʃ] ['dresɪŋ] -
French **Dressing** **123**
法语 敷料 -

法式沙拉酱 123

['wɔ:ldɔ:f] ['sæləd] -
Waldorf **Salad** **123**
华德福 沙拉 -

华尔道夫沙拉 123

['mæmiz] ['dresɪŋ] -
Mammy's **Dressing** **125**
妈妈的 敷料 -

妈妈的穿衣打扮 125

['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] ['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z] ['sæləd] -
Pineapple **and** **Cottage** **Cheese** **Salad** **125**
菠萝 和 小屋 奶酪 沙拉 -

菠萝和农家奶酪沙拉 125

['wɔ:tər] ['lɪli] ['sæləd] -
Water **Lily** **Salad** **125**
水 百合 沙拉 -

睡莲沙拉 125

['mɑ:rʃmeloʊ] ['sæləd] -
Marshmallow **Salad** **127**
棉花糖 沙拉 -

棉花糖沙拉 127

['froʊz(ə)n] [fru:t] ['sæləd] -
Frozen **Fruit** **Salad** **127**
冷冻 水果 沙拉 -

冷冻水果沙拉 127

[su:ps]
Soups
汤

汤

[oʊld][vər'dʒɪniə] ['brʌnzwɪk] [stu:] -
Old **Virginia** **Brunswick** **Stew** **129**
老的 弗吉尼亚州 布伦瑞克 炖 -

老弗吉尼亚布伦瑞克炖菜 129

[ænt] ['kɛrəˌlaɪnz] ['pɔ:rɪdʒ] -
Aunt **Caroline's** **Porridge** **129**
阿姨 卡罗琳的 稀饭 -

卡罗琳阿姨的粥 129

[kri:m] [ʌv; əv] ['seləri] [su:p] -
Cream **of** **Celery** **Soup** **129**
奶油 的 芹菜 汤 -

奶油芹菜汤 129

[tə'meɪtoʊ] [bɪsk] -
Tomato **Bisque** **129**
番茄 浓汤 -

番茄浓汤 129

[tə'meɪtoʊ] [su:p] , ['kri:oʊl] [staɪl] -
Tomato **Soup** **,** **Creole** **Style** **131**
番茄 汤 , 克里奥尔语 风格 -

克里奥尔风味番茄汤 131

['dɪksilænd] [su:p] -
Dixieland Soup 131
迪克西兰 汤 -

迪克西兰汤 131

[kri:m] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] [su:p] -
Cream of Tomato Soup 131
奶油 的 番茄 汤 -

奶油番茄汤 131

['bɔ:ltɪmɔ:r] ['ɔɪstər] [stu:] -
Baltimore Oyster Stew 133
巴尔的摩 牡蛎 炖 -

巴尔的摩牡蛎炖菜 133

[kri:m] [ʌv; əv] [pi:] [su:p] -
Cream of Pea Soup 133
奶油 的 豌豆 汤 -

豌豆奶油汤 133

[kri:m] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [su:p] -
Cream of Chicken Soup 135
奶油 的 鸡 汤 -

奶油鸡汤 135

['oʊtmi:l] [su:p] -
Oatmeal Soup 135
麦片 汤 -

燕麦汤 135

['vedʒtəb(ə)lz]
Vegetables
蔬菜

蔬菜

['dʒen(ə)rəl] ['pɪkɪt] [kɔ:rn] ['pʊdɪŋ] -
General Pickett Corn Pudding 137
一般的 皮克特 玉米 布丁 -

皮克特将军玉米布丁 137

['dɪksi] [pə'tetoz] -
Dixie Potatoes 137
迪克西 土豆 -

迪克西土豆 137

['sʌðərn] [kri:md] [swi:t] [pə'tetoz] -
Southern Creamed Sweet Potatoes 139
南方 奶油 甜的 土豆 -

南方奶油甜薯 139

[stʌft] [pə'tetoz] [wɪð; wɪθ] [tʃi:z] -
Stuffed Potatoes with Cheese 139
填充 土豆 和 奶酪 -

芝士酿土豆 139

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] ['aɪrɪʃ] [pə'tetoz] -
Scalloped Irish Potatoes 139
扇贝状的 爱尔兰 土豆 -

爱尔兰焗土豆 139

[stʌft] [tə'meɪtoʊz] -
Stuffed Tomatoes 139
填充 西红柿 -

酿番茄 139

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] [tə'meɪtoʊz] [ɪn] ['ʃɛlz] -

Scalloped	Tomatoes	in	Shells	139
扇贝状的	西红柿	在	贝壳	-

带壳扇贝番茄 139

[ænt] ['keɪtiz] [ˌmækə'roʊni] -

Aunt	Katy's	Macaroni	141
阿姨	凯蒂的	通心粉	-

凯蒂阿姨的通心粉 141

['aɪrɪʃ] [pə'teɪtoʊ] [pʌfs] -

Irish	Potato	Puffs	141
爱尔兰	土豆	泡芙	-

爱尔兰土豆泡芙 141

[stu:d] ['seləri] -

Stewed	Celery	141
炖	芹菜	-

炖芹菜 141

[beɪkt] [tə'meɪtoʊz] -

Baked	Tomatoes	141
烘焙	西红柿	-

烤番茄 141

['mæmiz] ['kændid] [swi:t] [pə'tetoz] -

Mammy's	Candied	Sweet	Potatoes	143
妈妈的	脯	甜的	土豆	-

妈妈的蜜饯红薯 143

[bɔɪld] ['tɜ:nɪps] -

Boiled	Turnips	143
煮沸	萝卜	-

煮萝卜 143

[stu:d] [gri:n] [kɔ:rn] -

Stewed	Green	Corn	143
炖	绿色的	玉米	-

炖青玉米 143

['kri:oʊl] [pə'teɪtoʊ] [bɔ:lz] -

Creole	Potato	Balls	143
克里奥尔语	土豆	球	-

克里奥尔土豆球 143

[pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] -

Potato	Chips	143
土豆	薯片	-

薯片 143

[stʌft] [pə'tetoz] [wɪð; wɪθ] [tʃi:z] [ænd; ənd] ['beɪkən] -

Stuffed	Potatoes	with	Cheese	and	Bacon	145
填充	土豆	和	奶酪	和	熏肉	-

芝士培根酿土豆 145

['dʒeni] [lɪnd] [pə'tetoz] -

Jenny	Lind	Potatoes	145
珍妮	林德	土豆	-

珍妮·林德土豆 145

[ˌkærə'lainə] [swi:t] [pə'teɪtoʊ] [poʊn] -

Carolina	Sweet	Potato	Pone	145
卡罗莱纳	甜的	土豆	手机	-

卡罗莱纳甜薯馅饼 145

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] [pə'tetoz] -
Scalloped **Potatoes** **147**
扇贝状的 土豆 -

焗烤土豆 147

[frentʃ] [fraɪd] [swi:t] [pə'tetoz] -
French **Fried** **Sweet** **Potatoes** **147**
法语 油煎 甜的 土豆 -

炸红薯 147

[fraɪd] [eg] [plænt] -
Fried **Egg** **Plant** **147**
油煎 蛋 植物 -

炸茄子 147

[[ˌpi: 'dʒi:][wʌn]]
[**Pg** **1** **]**
[页 1]

[第1页]

['brɛdz]
Breads
面包

面包

[vər'dʒɪniə] ['bi:tn] ['bɪskɪt]
VIRGINIA **BEATEN** **BISCUIT**
弗吉尼亚州 被打败 饼干

弗吉尼亚打碎饼干

[wʌn] [kwɔ:rt]['flaʊər] ,
One **quart** **flour** **,**
一 夸脱 面粉 ,

一夸脱面粉,

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,
One **teaspoonful** **of** **salt** **,**
一 一茶匙 的 盐 ,

一茶匙盐,

[wʌn] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv][lɑ:rd] .
One **tablespoon** **of** **lard** **.**
一 汤匙 的 猪油 .

一汤匙猪油。

[wɜ:rk] [lɑ:rd] ['laɪtli] ['ɪntu:][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd][sɔ:lt] ,
Work **lard** **lightly** **into** **the** **flour** **and** **salt** **,**
工作 猪油 轻轻 进入 这 面粉 和 盐 ,

将猪油轻轻揉入面粉和盐中,

[mɪks][wɪð; wɪθ] [aɪst] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [ðen] [bi:t] [doʊ] [wɪð; wɪθ] ['roʊlɪŋ] [pɪn] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] ['blistəz] .
mix **with** **iced** **water** **and** **then** **beat** **dough** **with** **rolling** **pin** **until** **it** **blisters** **.**
混合 和 冰镇 水 和 然后 打 面团 和 滚动 别针 直到 它 水泡 .

将面团与冰水混合，然后用擀面杖擀压面团直至起泡。

[kʌt] ['ɪntu:] ['bɪskɪts] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Cut **into** **biscuits** **and** **bake** **in** **quick** **oven** **.**
切 进入 饼干 和 烤 在 快的 烤箱 .

切成饼干状，放入烤箱快速烘烤。

['sʌðərn] [swi:t] - [pə'teɪtoʊ] ['bɪskɪts]
SOUTHERN **SWEET** **-** **POTATO** **BISCUITS**
南部 甜的 - 土豆 饼干

南方红薯饼干

[tuː] [kʌps] ['flaʊər] ,
Two **cups** **flour** **,**
二 杯子 面粉 ,

两杯面粉，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mæʃt] [bɔɪld] [swiːt] [pə'tetoz] ,
One **cup** **of** **mashed** **boiled** **sweet** **potatoes** **,**
一 杯子 的 捣碎 煮沸 甜的 土豆 ,

一杯煮熟的红薯泥，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [lɑːrd] ,
Two **tablespoonsful** **of** **lard** **,**
二 汤匙 的 猪油 ,

两汤匙猪油，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
One **teaspoonful** **of** **salt** **,**
一 一茶匙 的 盐 ,

一茶匙盐，

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['tiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
One **and** **one** **-** **half** **teaspoonfuls** **of** **baking** **powder** **,**
一 和 一 - 一半 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

一茶匙半泡打粉，

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['soʊdə] .
One **-** **half** **teaspoonful** **of** **soda** **.**
一 - 一半 一茶匙 的 苏打 .

半茶匙苏打水。

[ɪ'nʌf] ['bʌtərmɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [sɔːft] [doʊ] .
Enough **buttermilk** **to** **make** **soft** **dough** **.**
足够的 酪乳 到 制作 柔软的 面团 .

足够的酪乳，使面团柔软。

[mɪks] ['flaʊər] , [sɔːlt] , ['soʊdə] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [tə'geðər] .
Mix **flour** **,** **salt** **,** **soda** **and** **baking** **powder** **together** **.**
混合 面粉 , 盐 , 苏打 和 烘烤 粉末 一起 .

将面粉、盐、小苏打和泡打粉混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː] [swiːt] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [wɜːrk] [ðə; ði] [lɑːrd] [ɪn] ['laɪtli] .
Add **sweet** **potatoes** **and** **work** **the** **lard** **in** **lightly** **.**
添加 甜的 土豆 和 工作 这 猪油 在 轻轻 .

加入红薯，轻轻拌入猪油。

[mɪks] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [sɔːft] [doʊ] , [roʊl] [θɪn] [kʌt] ['ɪntuː] ['bɪskɪts] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk]
Mix **with** **milk** **to** **make** **soft** **dough** **,** **roll** **thin** **cut** **into** **biscuits** **and** **bake** **in** **quick**
混合 和 牛奶 到 制作 柔软的 面团 , 卷 薄的 切 进入 饼干 和 烤 在 快的
['ʌv(ə)n] .
oven **.**
烤箱 .

加入牛奶揉成软面团，擀成薄片切成饼干，放入烤箱快速烘烤。

['dʒɑːni] [reb] [keɪk]
JOHNNY **REB** **CAKE**
约翰尼 REB 蛋糕

约翰尼·雷布蛋糕

[ˌtuː'tuː] ['kʌpsˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
2 **cupsful** **of** **flour** **,**
2 满杯 的 面粉 ,

杯面粉，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['jeloʊ] [miːl] ,
1 **cupful** **of** **yellow** **meal** **,**
1 一杯 的 黄色的 一顿饭 ,

1 杯黄粉，

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
4 **tablespoonsful** **of** **sugar** **,**
4 汤匙 的 糖 ,

4汤匙糖，

½ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
½ **teaspoonful** **of** **salt** **,**
½ 一茶匙 的 盐 ,

1/2茶匙盐，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ,
1 **teaspoonful** **of** **Cream** **of** **Tartar** **,**
1 一茶匙 的 奶油 的 鞑靼 ,

1茶匙塔塔粉，

½ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] ,
½ **teaspoonful** **of** **soda** **,**
½ 一茶匙 的 苏打 ,

½茶匙苏打水，

[ɔːr] ,
or **,**
或者 ,

或者，

[ˌtuː'tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdər] .
2 **teaspoonsful** **of** **baking** **-** **powder** **.**
2 茶匙 的 烘烤 - 粉末 .

2茶匙泡打粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [ɔːr]['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætər] , [ænd; ənd] [beɪk] .
Add **enough** **milk** **or** **water** **to** **make** **a** **thin** **batter** **,** **and** **bake** **.**
添加 足够的 牛奶 或者 水 到 制作 一个 薄的 连击 , 和 烤 .

加入足够的牛奶或水调成稀面糊，然后烘烤。

[[ˌpiː 'dʒiː][θriː]]
[**Pg** **3** **]**
[页 3]

[第3页]

[spuːn] [bred]
SPOON **BREAD**
勺子 面包

勺子面包

[tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [freʃ] ['bʌtərmɪlk] ,
Two **and** **one** **-** **half** **cups** **of** **fresh** **buttermilk** **,**
二 和 一 - 一半 杯子 的 新鲜的 酪乳 ,

两杯半新鲜酪乳，

[wʌn] [skænt] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] [mɪkst] [ɪn][wɪð; wɪθ] [mɪlk] ,
One **scant** **half** **teaspoonful** **of** **soda** **mixed** **in** **with** **milk** **,**
一 稀少 一半 一茶匙 的 苏打 混合 在 和 牛奶 ,

将一小勺（约半茶匙）苏打水与牛奶混合，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
One **teaspoonful** **of** **salt** **,**
一 一茶匙 的 盐 ,

一茶匙盐，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [miːl] ,
Three **tablespoonsful** **of** **meal** **,**
三 汤匙 的 一顿饭 ,

三汤匙面粉，

[θriː] [egz] [drɑːpt] [ɪn][wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] [hoʊl] ,
Three **eggs** **dropped** **in** **one** **at** **a** **time** **whole** **,**
三 鸡蛋 掉落 在 一 在 一个 时间 所有的 ,

三个鸡蛋，一个整个地放入锅中，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][lɑːrd] ([meltid]) .
One **tablespoonful** **of** **lard** **(** **melted** **)** **.**
一 一汤匙 的 猪油 (融化) .

一汤匙猪油（融化）。

[mɪks][ɪn][ðə; ði]['ɔːrdər]['gɪv(ə)n][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Mix **in** **the** **order** **given** **and** **cook** **in** **baking** **dish** **in** **moderate** **oven** **.**
混合 在 这 命令 给定 和 厨师 在 烘烤 盘子 在 缓和 烤箱 .

按顺序混合，放入烤盘，用中等温度的烤箱烘烤。

['sɪnəmən] [toʊst]
CINNAMON **TOAST**
肉桂 吐司

肉桂吐司

[kʌt] [steɪl] [bred] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [rɪ'muːv] [krʌsts] , [ænd; ənd][kʌt][ɪn] [hævz] ; [toʊst] ['iːvnli] ,
Cut **stale** **bread** **into** **thin** **slices** **,** **remove** **crusts** **,** **and** **cut** **in** **halves** **;** **toast** **evenly** **,**
切 陈旧 面包 进入 薄的 切片 , 消除 外壳 , 和 切 在 一半 ; 吐司 均匀地 ,

将隔夜面包切成薄片，去掉面包皮，再切成两半；均匀烘烤。

[ænd; ənd] [spred] [fɜːrst][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [ðen] [wɪð; wɪθ] ['hʌni] , [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] .
and **spread** **first** **with** **butter** **,** **then** **with** **honey** **,** **and** **dust** **with** **cinnamon** **.**
和 传播 第一的 和 黄油 , 然后 和 蜂蜜 , 和 灰尘 和 肉桂 .

先涂上黄油，再涂上蜂蜜，最后撒上肉桂粉。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .
Serve **very** **hot** **.**
服务 非常 热的 .

趁热食用。

['piːdˌmɑːnt] [kɔːrn] [miːl] [mʌʃ]
PIEDMONT **CORN** **MEAL** **MUSH**
皮埃蒙特 玉米 一顿饭 蘑菇

皮埃蒙特玉米粥

3½ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,
3½ **cups** **boiling** **water** **,**
3½ 杯子 沸腾 水 ,

3½ 杯沸水，

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,
1 **teaspoon** **salt** **,**
1 茶匙 盐 ,

1茶匙盐，

[wʌn] [kʌp] [faɪn] [kɔːrn] [miːl] .
1 **cup** **fine** **corn** **meal** **.**
1 杯子 美好的 玉米 一顿饭 .

1 杯细玉米粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [miːl] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtər][baɪ] ['sɪftɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['sloʊli] [θruː] [ðə; ði]['fɪŋgərz] ,
Add **meal** **to** **boiling** **salted** **water** **by** **sifting** **it** **slowly** **through** **the** **fingers** **,**
添加 一顿饭 到 沸腾 咸的 水 经过 筛分 它 缓慢地 通过 这 手指 ,

将面粉用手指轻轻筛入沸腾的盐水中，然后加入碗中。

[waɪl] ['stɜːrɪŋ] ['ræpɪdli] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ʌðər] [hænd] .

while	stirring	rapidly	with	the	other	hand	.
尽管	搅拌	快速	和	这	其他	手	.

同时用另一只手快速搅拌。

[bɔɪl] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] .

Boil	for	ten	minutes	,	and	cook	over	hot	water	for	two	hours	.
熬	为了	十	分钟	,	和	厨师	超过	热的	水	为了	二	小时	.

煮沸十分钟，然后隔水煮两小时。

[sɜːrv] [hɑːt] [æz; əz] [ə; eɪ] ['sɪriəl] .

Serve	hot	as	a	cereal	.
服务	热的	作为	一个	谷物	.

趁热像麦片一样食用。

[ɔːr] [pɔːr] ['ɪntuː] [wʌn] - [paʊnd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [bɑːksɪz] [tuː; tə] [kuːl] ; [fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] .

Or	pour	into	one	-	pound	baking	powder	boxes	to	cool	;	fry	in	deep	fat	.
或者	倒	进入	一	-	磅	烘烤	粉末	盒子	到	凉爽的	;	炒	在	深的	胖的	.

或者倒入一磅装的泡打粉盒中冷却；然后用油炸。

[sɜːrv] ['iːðər] [fɔːr; fər] ['brekfəst] , [ɔːr] [æz; əz] [æn; ən] [ə'kʌmpənɪmənt] [tuː; tə] [roʊst] [pɔːrk] , [ɔːr] , [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] , [fɔːr; fər] [dɪ'zɜːrt] .

Serve	either	for	breakfast	,	or	as	an	accompaniment	to	roast	pork	,	or	,	with	syrup	,	for	dessert	.
服务	任何一个	为了	早餐	,	或者	作为	一个	伴奏	到	烤	猪肉	,	或者	,	和	糖浆	,	为了	甜点	.

既可作为早餐食用，也可作为烤猪肉的配菜，或者淋上糖浆作为甜点。

[[ˌpiː 'dʒiː] [faɪv]]

[	Pg	5	]
[	页	5	]

[第5页]

[vər'dʒɪniə] [kɔːrn] ['frɪtərz]

VIRGINIA	CORN	FRITTERS
弗吉尼亚州	玉米	油炸饼

弗吉尼亚玉米饼

[wʌn] [kæn; kən] [kɔːrn] ,

1	can	corn	,
1	能	玉米	,

1罐玉米，

½ [kʌp] [mɪlk] ,

½	cup	milk	,
½	杯子	牛奶	,

1/2 杯牛奶，

½ [kʌp] [draɪd] [ænd; ənd] ['sɪftɪd] [krʌmz] ,

½	cup	dried	and	sifted	crumbs	,
½	杯子	干燥	和	筛过的	面包屑	,

1/2 杯干燥过筛的面包屑，

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,

1	teaspoon	salt	,
1	茶匙	盐	,

1茶匙盐，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

1	teaspoon	baking	powder	,
1	茶匙	烘烤	粉末	,

1茶匙泡打粉

[wʌn] [eg] [wel] ['biːtn] ,
1 **egg** **well** **beaten** **,**
1 蛋 出色地 被打败 ,

1个鸡蛋充分打散，

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər] .
1 **tablespoon** **flour** **.**
1 汤匙 面粉 .

1汤匙面粉。

[tʃɑːp] [ðə; ði][kɔːrn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ɪn]['ɔːrdər]['gɪv(ə)n] .
Chop **the** **corn** **,** **and** **add** **other** **ingredients** **in** **order** **given** **.**
劈 这 玉米 , 和 添加 其他 原料 在 命令 给定 .

将玉米切碎，然后按顺序加入其他配料。

[drɑːp][frʌm; frəm][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] ['ɪntuː][hɑːt] , [diːp] [fæt][ænd; ənd][fraɪ][ʌn'tɪl] [braʊn] .
Drop **from** **a** **tablespoon** **into** **hot** **,** **deep** **fat** **and** **fry** **until** **brown** **.**
降低 从 一个 汤匙 进入 热的 , 深的 胖的 和 炒 直到 棕色的 .

用汤匙舀取面糊，放入热油中炸至棕色。

[frentʃ] [toʊst]
FRENCH **TOAST**
法语 吐司

法式吐司

[wʌn] [eg] ['slaɪtli] ['biːtn] ,
1 **egg** **slightly** **beaten** **,**
1 蛋 轻微地 被打败 ,

1个鸡蛋略微打散，

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər] ,
1 **tablespoon** **sugar** **,**
1 汤匙 糖 ,

1汤匙糖，

¼ ['tispʊnˌfʊl] [sɔːlt] ,
¼ **teaspoonful** **salt** **,**
¼ 一茶匙 盐 ,

1/4茶匙盐，

¾ [kʌp] [mɪlk] [ɔːr] ['kɔːfi] ,
¾ **cup** **milk** **or** **coffee** **,**
¾ 杯子 牛奶 或者 咖啡 ,

3/4 杯牛奶或咖啡，

[fɔːr]['slaɪsɪz] [bred] .
4 **slices** **bread** **.**
4 切片 面包 .

4片面包。

[mɪks] [eg] , [sɔːlt] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd]['lɪkwɪd][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [dɪʃ] ; [soʊk] [bred] [ɪn]['mɪkstʃər] ,
Mix **egg** **,** **salt** **,** **sugar** **,** **and** **liquid** **in** **a** **shallow** **dish** **;** **soak** **bread** **in** **mixture** **,**
混合 蛋 , 盐 , 糖 , 和 液体 在 一个 浅的 盘子 ; 浸泡 面包 在 混合物 ,

将鸡蛋、盐、糖和液体混合在一个浅盘中；将面包浸泡在混合物中，

[ænd; ənd] [kʊk] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [griːst] ['grɪdl] [ʌn'tɪl] [braʊn] , ['tɜːrnɪŋ] [wen] [hæf] [kʊkt] .
and **cook** **on** **a** **hot** **greased** **griddle** **until** **brown** **,** **turning** **when** **half** **cooked** **.**
和 厨师 在 一个 热的 涂油 烤盘 直到 棕色的 , 转弯 什么时候 一半 煮熟 .

在涂油的热煎锅上煎至棕色，半熟时翻面。

[sɜːrv] [pleɪn][ɔːr] [spred] [wɪð; wɪθ][dʒæm] .
Serve **plain** **or** **spread** **with** **jam** **.**
服务 清楚的 或者 传播 和 果酱 .

可直接食用，也可涂抹果酱食用。

['mæmiz] ['greɪəm] ['mʌfɪn]
MAMMY'S **GRAHAM** **MUFFINS**
妈妈的 格雷厄姆 松饼

妈妈的全麦松饼

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['greɪəm] ['flaʊər] ,
1 **pint** **of** **Graham** **Flour** **,**
1 品脱 的 格雷厄姆 面粉 ,

1品脱全麦面粉

½ ['kʌpfʊl][ʌv; əv] [mə'læsɪz] ,
½ **cupful** **of** **Molasses** **,**
½ 一杯 的 糖蜜 ,

半杯糖蜜，

½ ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
½ **teaspoonsful** **of** **salt** **,**
½ 茶匙 的 盐 ,

1/2茶匙盐，

½ [paɪnt][ʌv; əv] [waɪt] ['flaʊər] ,
½ **pint** **of** **white** **flour** **,**
½ 品脱 的 白色的 面粉 ,

1/2 品脱白面粉，

[wʌn] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] .
1 **teaspoonsful** **of** **soda** **.**
1 茶匙 的 苏打 .

1茶匙苏打水。

[pʊt][ðə; ði][sɔːlt]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd]['soʊdə]['ɪntuː][ðə; ði] [mə'læsɪz] .
Put **the** **salt** **into** **the** **flour** **and** **soda** **into** **the** **molasses** **.**
放 这 盐 进入 这 面粉 和 苏打 进入 这 糖蜜 .

将盐加入面粉中，将小苏打加入糖蜜中。

[stɜːr][ɔːl] [tə'geðər] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][mɪlk][ɔːr]['wɔːtər] .
Stir **all** **together** **and** **mix** **with** **milk** **or** **water** **.**
搅拌 全部 一起 和 混合 和 牛奶 或者 水 .

将所有材料搅拌均匀，然后加入牛奶或水混合。

[drɑːp]['ɪntuː] ['mʌfɪn] [tɪnz][ænd; ənd] [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Drop **into** **Muffin** **tins** **and** **bake** **twenty** **minutes** **.**
降低 进入 松饼 罐头 和 烤 二十 分钟 .

倒入松饼模具，烘烤二十分钟。

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]
[**Pg** **7** **]**
[页 7]

[第7页]

[ænt] ['kɛrəˌlaɪnz] [kɔːrn] [bred]
AUNT **CAROLINE'S** **CORN** **BREAD**
阿姨 卡罗琳的 玉米 面包

卡罗琳阿姨的玉米面包

¾ [kʌp][kɔːrn] [miːl] ,
¾ **cup** **corn** **meal** **,**
¾ 杯子 玉米 一顿饭 ,

3/4 杯玉米粉，

¾ [kʌp]['flaʊər] ,
¾ **cup** **flour** **,**
¾ 杯子 面粉 ,

3/4 杯面粉，

[θriː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
3 **teaspoonsful** **baking** **powder** **,**
3 茶匙 烘烤 粉末 ,

3茶匙泡打粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər] ,
1 **tablespoon** **sugar** **,**
1 汤匙 糖 ,

1汤匙糖，

⅓ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,
⅓ **teaspoon** **salt** **,**
⅓ 茶匙 盐 ,

1/4茶匙盐，

[wʌn] ['biːtn] [eg] ,
1 **beaten** **egg** **,**
1 被打败 蛋 ,

1个打散的鸡蛋，

¾ [kʌp] [mɪlk] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [mɪkst] ,
¾ **cup** **milk** **and** **water** **mixed** **,**
¾ 杯子 牛奶 和 水 混合 ,

将 3/4 杯牛奶和水混合，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['beɪkən] [fæt] .
2 **tablespoons** **melted** **bacon** **fat** **.**
2 汤匙 融化 熏肉 胖的 .

2汤匙融化的培根油。

[mɪks] [ɪn] ['ɔːrdər] ['gɪv(ə)n] , [biːt] [wel] ,
Mix **in** **order** **given** **,** **beat** **well** **,**
混合 在 命令 给定 , 打 出色地 ,

按顺序混合，充分搅拌。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [wel] - [griːst] ['ʃæloʊ] [pæn] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .
and **bake** **in** **a** **well** **-** **greased** **shallow** **pan** **in** **a** **hot** **oven** **about** **twenty** **minutes** **.**
和 烤 在 一个 出色地 - 涂油 浅的 平底锅 在 一个 热的 烤箱 关于 二十 分钟 .

在涂抹了油脂的浅烤盘中，放入预热好的烤箱烘烤约二十分钟。

[hæf] [ʌv; əv] [ðə; ði] [eg] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [gʊd] [kɔːrn] [bred] .
Half **of** **the** **egg** **will** **make** **a** **very** **good** **corn** **bread** **.**
一半 的 这 蛋 将要 制作 一个 非常 好的 玉米 面包 .

半个鸡蛋可以做成非常美味的玉米面包。

[left] - ['oʊvər] ['piːsɪz] [meɪ] [biː; bi] [splɪt] , ['laɪtli] ['bʌtərd] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .
Left **-** **over** **pieces** **may** **be** **split** **,** **lightly** **buttered** **,** **and** **browned** **in** **the** **oven** **.**
左边 - 超过 件 可能 是 分裂 , 轻轻 涂黄油的 , 和 棕色 在 这 烤箱 .

剩下的部分可以切开，涂上少许黄油，然后在烤箱中烤至金黄色。

['boʊltɪd] [kɔːrn] [miːl] [bred]
BOLTED **CORN** **MEAL** **BREAD**
螺栓连接 玉米 一顿饭 面包

玉米粉面包

[ˌtuːˈtuː] ['kʌpsˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
2 **cupsful** **of** **flour** **,**
2 满杯 的 面粉 ,

杯面粉，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [kɔːrn] [miːl] , (['boʊltɪd] [ɪz] [best])
1 **cupful** **of** **corn** **meal** **,** **(** **bolted** **is** **best** **)**
1 一杯 的 玉米 一顿饭 , (螺栓连接 是 最好的)

1 杯玉米粉（最好是碎玉米粉）

[ˌtuːˈtuː] ['kʌpsˌfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
2 **cupsful** **of** **milk** **,**
2 满杯 的 牛奶 ,

2 杯牛奶，

[ˌtuːˈtuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ,
2 **teaspoonsful** **of** **cream** **of** **tartar** **,**
2 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 ,

2茶匙塔塔粉，

[wʌn] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] ,
1 **teaspoonsful** **of** **baking** **soda** **,**
1 茶匙 的 烘烤 苏打 ,

1茶匙小苏打，

[wʌn] [eg] ,
1 **egg** **,**
1 蛋 ,

1个鸡蛋，

½ ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
½ **cupful** **of** **sugar** **,**
½ 一杯 的 糖 ,

半杯糖，

½ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
½ **teaspoonful** **of** **salt** **.**
½ 一茶匙 的 盐 .

½茶匙盐。

[stɜːr][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd] [miːl] [tə'geðər] , ['ædɪŋ] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] , ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]
Stir **the** **flour** **and** **meal** **together** **,** **adding** **cream** **of** **tartar** **,** **soda** **,** **salt** **and**
搅拌 这 面粉 和 一顿饭 一起 , 添加 奶油 的 鞑靼 , 苏打 , 盐 和
['ʃʊgər] .
sugar **.**
糖 .

将面粉和粗面粉混合，加入塔塔粉、小苏打、盐和糖。

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .
Beat **the** **egg** **,** **add** **the** **milk** **to** **it** **,** **and** **stir** **into** **the** **other** **ingredients** **.**
打 这 蛋 , 添加 这 牛奶 到 它 , 和 搅拌 进入 这 其他 原料 .

将鸡蛋打散，加入牛奶，搅拌均匀，再与其他食材混合。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][dʒem] - [pæn] ['twenti] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **a** **gem** **-** **pan** **twenty** **-** **minutes** **.**
烤 在 一个 宝石 - 平底锅 二十 - 分钟 .

用圆形烤盘烘烤二十分钟。

[[ˌpiː 'dʒiː][naɪn]]
[**Pg** **9** **]**
[页 9]

[第9页]

['mæmiz] [laɪt] [roʊlz]
MAMMY'S **LIGHT** **ROLLS**
妈妈的 光 卷

妈妈的轻食卷

[jiːst] ,
Yeast **,**
酵母 ,

酵母，

[wʌn] [eg] ['biːtn] ['laɪtli] ,
One egg beaten lightly ,
一 蛋 被打败 轻轻 ,

轻轻打散一个鸡蛋，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One tablespoonful of sugar ,
一 一汤匙 的 糖 ,

一汤匙糖，

[wʌn] [hæf] [keɪk] [ʌv; əv] [jiːst] , [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn] - [θɜːrd] [kʌp][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,
One half cake of yeast , dissolved in one - third cup of cold water ,
一 一半 蛋糕 的 酵母 , 溶解 在 一 - 第三 杯子 的 寒冷的 水 ,

半块酵母，溶于三分之一杯冷水中，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv][hɑːt] [pə'tetoz] [mæʃt] [faɪn] ,
One cup of hot potatoes mashed fine ,
一 杯子 的 热的 土豆 捣碎 美好的 ,

一杯热土豆泥，捣成细腻的糊状。

[wʌn] [kwɔːrt][ʌv; əv]['flaʊər] ,
One quart of flour ,
一 夸脱 的 面粉 ,

一夸脱面粉，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][lɑːrd] ,
One tablespoonful of lard ,
一 一汤匙 的 猪油 ,

一汤匙猪油，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
One teaspoonful of salt .
一 一茶匙 的 盐 .

一茶匙盐。

[pʊt] [jiːst] [mɪkst] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrdər]['gɪv(ə)n][ɪn][ə; eɪ] ['bʌkɪt] [tuː; tə][raɪz] .
Put yeast mixed in the order given in a bucket to rise .
放 酵母 混合 在 这 命令 给定 在 一个 桶 到 上升 .

将混合好的酵母按顺序放入桶中发酵。

[let] [ˌaɪ 'tiː][raɪz][fɔːr; fər][ə'baʊt] ['fɔːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [ɔːr][lɔːŋgər] .
Let it rise for about forty - five minutes or longer .
让 它 上升 为了 关于 四十 - 五 分钟 或者 更长 .

让它发酵约四十五分钟或更长时间。

[ðen] [wen] ['rɪzn] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][sɔːlt]
Then when risen , put it into the flour , which has been mixed with the salt
然后 什么时候 升起 , 放 它 进入 这 面粉 , 哪个 有 到过 混合 和 这 盐
[ænd; ənd][lɑːrd] .
and lard .
和 猪油 .

面团发酵完成后，将其放入已经混合了盐和猪油的面粉中。

[duː][nɑːt] [niːd] [ðə; ði]['flaʊər] ,
Do not knead the flour ,
做 不是 揉 这 面粉 ,

不要揉面粉，

[dʒʌst] [stɪk] [ˌaɪ 'tiː] [tə'geðər] [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [wɪð; wɪθ] ['roʊlɪŋ] [pɪn] .
just stick it together and beat it for fifteen minutes with rolling pin .
只是 戳 它 一起 和 打 它 为了 十五 分钟 和 滚动 别针 .

把它们粘在一起，然后用擀面杖敲打十五分钟。

[ɪf] [jiːst] [dʌz] [nɑːt] [meɪk] [doʊ] [sɔːft] [ɪˈnʌf] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][wɔːrm]['wɔːtər] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

If	yeast	does	not	make	dough	soft	enough	a	little	warm	water	may	be	used	.
如果	酵母	做	不是	制作	面团	柔软的	足够的	一个	小的	温暖的	水	可能	是	用过的	.

如果酵母无法使面团足够柔软，可以加入少量温水。

['æftər] ['biːtɪŋ] [ðə; ði] [doʊ] ,

After	beating	the	dough	,
后	殴打	这	面团	,

揉好面团后，

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ]['ves(ə)l][tuː; tə][raɪz][ɪn][wɔːrm] [pleɪs] [fɔːr; fər][ə'baʊt] [θriː] ['aʊərz] .

put	it	into	a	vessel	to	rise	in	warm	place	for	about	three	hours	.
放	它	进入	一个	血管	到	上升	在	温暖的	地方	为了	关于	三	小时	.

将其放入容器中，置于温暖处发酵约三个小时。

[wen] ['rɪzn] , [roʊl][ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] [ʌn'tɪl] [ə'baʊt][wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

When	risen	,	roll	it	lightly	until	about	one	-	fourth	of	an	inch	thick	.
什么时候	升起	,	卷	它	轻轻	直到	关于	一	-	第四	的	一个	英寸	厚的	.

面团发酵完成后，轻轻擀至约四分之一英寸厚。

[ðen] [kʌt][wɪð; wɪθ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] [ænd; ənd][dɪp]['ɪntuː][hɑːt] [griːs] .

Then	cut	with	biscuit	cutter	and	dip	into	hot	grease	.
然后	切	和	饼干	刀具	和	蘸	进入	热的	润滑脂	.

然后用饼干模具切出形状，浸入热油中。

['læstli] [foʊld][ðə; ði] ['bɪskɪts] ['oʊvər][ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][pænz][tuː; tə][raɪz][ə'baʊt][æn; ən]['aʊər][ɔːr] [mɔːr]

Lastly	fold	the	biscuits	over	and	put	into	pans	to	rise	about	an	hour	or	more
最后	折叠	这	饼干	超过	和	放	进入	平底锅	到	上升	关于	一个	小时	或者	更多的

.

:

.

最后将饼干对折，放入烤盘中发酵约一小时或更长时间。

['greɪəm] [roʊlz][ɑːr; ər] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

Graham	rolls	are	made	the	same	way	.
格雷厄姆	卷	是	制成	这	相同的	方式	.

全麦面包卷的制作方法也一样。

['goʊldən] [toʊst]

GOLDEN	TOAST
金的	吐司

金色吐司

[toʊst] [æz; əz] ['meni] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .

Toast	as	many	slices	of	bread	as	desired	.
吐司	作为	许多	切片	的	面包	作为	想要的	.

烤制任意数量的面包片。

[fɔːr; fər] [twelv] ['slaɪsɪz][juːz] [θriː] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd][ə'baʊt] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] [kriːm] [sɔːs] .

For	twelve	slices	use	three	hard	boiled	eggs	and	about	two	cups	of	cream	sauce	.
为了	十二	切片	使用	三	难的	煮沸	鸡蛋	和	关于	二	杯子	的	奶油	酱	.

做十二片需要三个煮熟的鸡蛋和大约两杯奶油酱。

[mæʃ] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [faɪn][ænd; ənd][stɜːr][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [kriːm] [sɔːs] .

Mash	the	whites	of	the	eggs	fine	and	stir	them	into	the	cream	sauce	.
捣碎	这	白人	的	这	鸡蛋	美好的	和	搅拌	他们	进入	这	奶油	酱	.

将蛋清捣碎，拌入奶油酱中。

[spred] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] [bred] [wen] ['toʊstɪd] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [sɔːs] , [ænd; ənd] [ðen] [greɪt] [joʊk]
Spread **each** **piece** **of** **bread** **when** **toasted** **with** **cream** **sauce** **,** **and** **then** **grate** **yolks**
传播 每个 片 的 面包 什么时候 烤过的 和 奶油 酱 , 和 然后 格特 蛋黄
['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] .
over **the** **top** **.**
超过 这 顶部 .

将烤好的面包片涂上奶油酱，然后在上面撒上蛋黄碎。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [hiːt] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Return **to** **oven** **and** **heat** **just** **before** **serving** **.**
返回 到 烤箱 和 热 只是 前 服务 .

放回烤箱，上桌前再加热。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **11** **]**
[页 -]

[第11页]

[ˌmɪsɪ'sɪpi] ['bɪskɪts]
MISSISSIPPI **BISCUITS**
密西西比州 饼干

密西西比饼干

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Two **cups** **of** **flour** **,**
二 杯子 的 面粉 ,

两杯面粉，

[wʌn] - [fɔːrθ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] ,
One **-** **fourth** **teaspoonful** **of** **soda** **,**
一 - 第四 一茶匙 的 苏打 ,

四分之一茶匙小苏打，

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
One **and** **one** **-** **half** **teaspoonsful** **of** **baking** **powder** **,**
一 和 一 - 一半 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

一茶匙半泡打粉，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
One **teaspoonful** **of** **salt** **,**
一 一茶匙 的 盐 ,

一茶匙盐，

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][lɑːrd] .
Two **tablespoonfuls** **of** **lard** **.**
二 汤匙 的 猪油 .

两汤匙猪油。

[mɪks]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] .
Mix **flour** **,** **baking** **powder** **and** **salt** **.**
混合 面粉 , 烘烤 粉末 和 盐 .

将面粉、泡打粉和盐混合。

[ðen] [wɜːrk][ɪn] ['laɪtli] [ðə; ði][lɑːrd][ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ] [səˈfɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [sɔːft] [doʊ] .
Then **work** **in** **lightly** **the** **lard** **and** **mix** **with** **sufficient** **milk** **to** **make** **soft** **dough** **.**
然后 工作 在 轻轻 这 猪油 和 混合 和 充足的 牛奶 到 制作 柔软的 面团 .

然后轻轻揉入猪油，再加入适量牛奶，揉成柔软的面团。

[roʊl] [θɪn] , [kʌt]['ɪntuː] ['bɪskɪts] [wɪð; wɪθ] [smɔːl] ['bɪskɪt] ['kʌtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Roll **thin** **,** **cut** **into** **biscuits** **with** **small** **biscuit** **cutter** **and** **bake** **in** **quick** **oven** **.**
卷 薄的 , 切 进入 饼干 和 小的 饼干 刀具 和 烤 在 快的 烤箱 .

擀薄，用小饼干模具切成饼干，放入烤箱快速烘烤。

[vərˈdʒɪniə] ['wɔfəlz]
VIRGINIA **WAFFLES**
弗吉尼亚州 华夫饼

弗吉尼亚华夫饼

[wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['peɪstri] ['flaʊər] ,
One **and** **one** **-** **half** **cups** **of** **pastry** **flour** **,**
一 和 一 - 一半 杯子 的 糕点 面粉 ,

一杯半糕点粉，

[tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
Two **teaspoonsful** **of** **baking** **powder** **,**
二 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

两茶匙泡打粉，

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
One **-** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,**
一 - 一半 一茶匙 的 盐 ,

半茶匙盐，

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] ,
Four **tablespoonsful** **of** **melted** **butter** **,**
四 汤匙 的 融化 黄油 ,

四汤匙融化的黄油，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
One **cup** **of** **milk** **,**
一 杯子 的 牛奶 ,

一杯牛奶，

[tuː] [egz] .
Two **eggs** **.**
二 鸡蛋 .

两个鸡蛋。

[tuː; tə] ['biːtn] [joʊk] [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['bʌtər] .
To **beaten** **yolks** **add** **milk** **,** **flour** **,** **baking** **powder** **,** **salt** **and** **butter** **.**
到 被打败 蛋黄 添加 牛奶 , 面粉 , 烘烤 粉末 , 盐 和 黄油 .

将打发的蛋黄加入牛奶、面粉、泡打粉、盐和黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] ['stɪfli] ['biːtn] [waɪts] [læst] .
Add **stiffly** **beaten** **whites** **last** **.**
添加 僵硬地 被打败 白人 最后的 .

最后加入打发至硬性发泡的蛋白。

['kɑːt(ə)n] ['blɑːsəm]
COTTON **BLOSSOM**
棉布 开花

棉花花

['pɑːpoʊvər]
POPOVERS
泡芙

泡芙

[tuː] [egz] ,
Two **eggs** **,**
二 鸡蛋 ,

两个鸡蛋，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
One **cup** **of** **milk** **,**
一 杯子 的 牛奶 ,

一杯牛奶，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
One cup of flour ,
一 杯子 的 面粉 ,

一杯面粉，

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] .
One - half teaspoonful of salt .
一 - 一半 一茶匙 的 盐 .

半茶匙盐。

[bi:t] [egz] [tə'geðər] , [ˌeɪ di: 'di:][mɪlk] , [ænd; ənd][sɔ:lt][ænd; ənd] [pɔ:r] [ðɪs] [ɑ:n][ðə; ði]['flaʊər] .
Beat eggs together , add milk , and salt and pour this on the flour .
打 鸡蛋 一起 , 添加 牛奶 , 和 盐 和 倒 这 在 这 面粉 .

将鸡蛋打散，加入牛奶和盐，然后将混合物倒在面粉上。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] ['fɔ:rti] ['mɪnɪts] [ɪn] ['ræðər] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .
Mix well and bake about forty minutes in rather slow oven .
混合 出色地 和 烤 关于 四十 分钟 在 相当 慢的 烤箱 .

充分搅拌后，放入低温烤箱烘烤约四十分钟。

[sɜ:rv] [æt; ət][wʌns] .
Serve at once .
服务 在 一次 .

立即食用。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 13]
[页 -]

[第13页]

['dɪksi] ['bɪskɪt]
DIXIE BISCUIT
迪克西 饼干

迪克西饼干

[wʌn] [paɪnt][ʌv; əv] [mɪlk] ,
One pint of milk ,
一 品脱 的 牛奶 ,

一品脱牛奶，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][lɑ:rd] ,
One teaspoonful of lard ,
一 一茶匙 的 猪油 ,

一茶匙猪油，

[tu:] ['ti:ˌspu:nzˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
Two teaspoonsful of butter ,
二 茶匙 的 黄油 ,

两茶匙黄油，

[tu:] ['ti:ˌspu:nzˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Two teaspoonsful of sugar ,
二 茶匙 的 糖 ,

两茶匙糖，

[wʌn] ['hi:pɪŋ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,
One heaping teaspoonful of salt ,
一 堆积 一茶匙 的 盐 ,

一满茶匙盐，

[wʌn] - [hæf] [ji:st] [keɪk] ,
One - half yeast cake ,
一 - 一半 酵母 蛋糕 ,

半块酵母饼

[sɪks] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] ['flaʊər] .

Six	cupfuls	of	flour	.
六	杯	的	面粉	.

六杯面粉。

[pʊt] [mɪlk] [ɑ:n] [stoʊv] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [sɔ:lt] , [lɑ:rd] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Put	milk	on	stove	in	double	boiler	with	butter	,	salt	,	lard	and	sugar	.
放	牛奶	在	火炉	在	双倍的	锅炉	和	黄油	,	盐	,	猪油	和	糖	.

将牛奶放入双层蒸锅中，加入黄油、盐、猪油和糖，在炉子上加热。

[wen] [mɪlk] [bɪ'kʌmz] ['skɔ:ldɪd] , [let] [ˌaɪ 'ti:] [ku:l] [ʌn'tɪl] [blʌd] [hi:t] .

When	milk	becomes	scalded	,	let	it	cool	until	blood	heat	.
什么时候	牛奶	变成	烫伤	,	让	它	凉爽的	直到	血	热	.

牛奶煮沸后，让它冷却至体温。

[dɪ'zɑ:lv] [ji:st] [ænd; ənd] [stɜ:r] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['skɔ:ldɪd] [mɪlk] .

Dissolve	yeast	and	stir	it	into	the	scalded	milk	.
溶解	酵母	和	搅拌	它	进入	这	烫伤	牛奶	.

将酵母溶解后搅拌到烫过的牛奶中。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:; tə] [mɪlk] [wen] [ku:ld] [tu:] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ænd; ənd] [mɪks]

Then	add	to	milk	when	cooled	two	and	a	half	cups	of	flour	and	mix
然后	添加	到	牛奶	什么时候	冷却	二	和	一个	一半	杯子	的	面粉	和	混合

[tu:; tə] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætər] .

to	a	stiff	batter	.
到	一个	僵硬的	连击	.

牛奶冷却后，加入两杯半面粉，搅拌成较硬的面糊。

[nekst] [ˌeɪ di: 'di:] [æn; ən] [eg] [wel] ['bi:tn] [tu:; tə] [ðə; ði] ['bætər] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['bætər] [ɪn] [ə; eɪ]

Next	add	an	egg	well	beaten	to	the	batter	and	put	the	batter	in	a
下一个	添加	一个	蛋	出色地	被打败	到	这	连击	和	放	这	连击	在	一个

[wɔ:rm] [pleɪs] [tu:; tə] [raɪz] .

warm	place	to	rise	.
温暖的	地方	到	上升	.

接下来，将打散的鸡蛋加入面糊中，然后将面糊放在温暖的地方发酵。

[let] [ˌaɪ 'ti:] [raɪz] [baʊt] [faɪv] ['aʊərz] [ænd; ənd] [ðen] [ni:d] [æz; əz] [fɔ:r; fər] ['ɔ:rd(ə)neri] ['bɪskɪt] ['ju:zɪŋ] [θri:]

Let	it	rise	bout	five	hours	and	then	knead	as	for	ordinary	biscuit	using	three
让	它	上升	回合	五	小时	和	然后	揉	作为	为了	普通的	饼干	使用	三

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] .

and	a	half	cups	of	flour	.
和	一个	一半	杯子	的	面粉	.

让面团发酵约五个小时，然后像揉普通饼干一样揉面，使用三杯半面粉。

[ni:d] [ʌn'tɪl] [doʊ] [kæn; kən] [bi:; bi] ['hændəld] ['i:zəli] , [ðen] [roʊl] [aʊt] [tu:; tə] [wʌn] - [hæf] [ɪntʃ] ['θɪknəs] .

Knead	until	dough	can	be	handled	easily	,	then	roll	out	to	one	-	half	inch	thickness	.
揉	直到	面团	能	是	处理	容易地	,	然后	卷	出去	到	一	-	一半	英寸	厚度	.

揉面至面团易于操作，然后擀成半英寸厚。

[rʌb] [i:tʃ] ['bɪskɪt] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] ,

Rub	each	biscuit	with	melted	butter	,
擦	每个	饼干	和	融化	黄油	,

在每块饼干上涂抹融化的黄油，

[pʊt] [tu:] ['bɪskɪts] [tə'geðər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [pænz] [fɑ:r] [ɪ'nʌf] [ə'pɑ:rt] [nɑ:t] [tu:; tə] [tʌtʃ] .

put	two	biscuits	together	and	place	in	pans	far	enough	apart	not	to	touch	.
放	二	饼干	一起	和	地方	在	平底锅	远的	足够的	除	不是	到	触碰	.

将两块饼干放在一起，分别放入烤盘中，彼此间隔足够远，不要互相接触。

[beɪk] [ˌfɪf'tiːn] [ɔːr] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .
Bake fifteen or twenty minutes in hot oven .
烤 十五 或者 二十 分钟 在 热的 烤箱 .

在高温烤箱中烘烤十五到二十分钟。

['flaʊər] ['mʌfɪn]
FLOUR MUFFINS
面粉 松饼

面粉松饼

[tuː] [egz] ,
Two eggs ,
二 鸡蛋 ,

两个鸡蛋，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
One cup of milk ,
一 杯子 的 牛奶 ,

一杯牛奶，

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
One and one - half cups of flour ,
一 和 一 - 一半 杯子 的 面粉 ,

一杯半面粉，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [lɑːrd] ,
One tablespoon of lard ,
一 汤匙 的 猪油 ,

一汤匙猪油，

[wʌn] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
One teaspoonful of salt ,
一 一茶匙 的 盐 ,

一茶匙盐，

[tuː] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
Two teaspoonful of baking powder .
二 一茶匙 的 烘烤 粉末 .

两茶匙泡打粉。

[biːt] [egz] ['seprətli] .
Beat eggs separately .
打 鸡蛋 分别地 .

分别打散鸡蛋。

[tuː; tə] [joʊk] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] , [meltid] [lɑːrd] , [mɪlk] , ['flaʊər] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
To yolks , add salt , melted lard , milk , flour , and baking powder .
到 蛋黄 , 添加 盐 , 融化 猪油 , 牛奶 , 面粉 , 和 烘烤 粉末 .

在蛋黄中加入盐、融化的猪油、牛奶、面粉和泡打粉。

['læstli] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ðiː] [wel] ['biːtn] [waɪts] [ænd; ənd] [beɪk] ['twenti] [ɔːr] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .
Lastly , put in the well beaten whites and bake twenty or twenty - five minutes .
最后 , 放 在 这 出色地 被打败 白人 和 烤 二十 或者 二十 - 五 分钟 .

最后，加入打发好的蛋白，烘烤20到25分钟。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 15]
[页 -]

[第15页]

['bɔːltɪmɔːr] [eg] [bred]
BALTIMORE EGG BREAD
巴尔的摩 蛋 面包

巴尔的摩蛋面包

[tuː] [egz] ,
Two **eggs** **,**
二 鸡蛋 ,

两个鸡蛋，

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv] [miːl] ,
Three **cups** **of** **meal** **,**
三 杯子 的 一顿饭 ,

三杯饭，

[fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv] ['saʊər] [mɪlk] ,
Four **cups** **of** **sour** **milk** **,**
四 杯子 的 酸的 牛奶 ,

四杯酸奶，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [lɑːrd] ,
One **tablespoonful** **of** **lard** **,**
一 一汤匙 的 猪油 ,

一汤匙猪油，

[wʌn] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
One **teaspoonsful** **of** **salt** **,**
一 茶匙 的 盐 ,

一茶匙盐，

[wʌn] - [fɔːrθ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['soʊdə] ,
One **-** **fourth** **teaspoonful** **of** **soda** **,**
一 - 第四 一茶匙 的 苏打 ,

四分之一茶匙小苏打，

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
One **and** **one** **-** **half** **teaspoonsful** **of** **baking** **powder** **.**
一 和 一 - 一半 茶匙 的 烘烤 粉末 .

一茶匙半泡打粉。

[biːt] [egz] [wel] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , [miːl] , [sɔːlt] ,
Beat **eggs** **well** **together** **,** **add** **milk** **,** **meal** **,** **salt** **,**
打 鸡蛋 出色地 一起 , 添加 牛奶 , 一顿饭 , 盐 ,

将鸡蛋打散，加入牛奶、面粉和盐。

['soʊdə] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['læstli] [ðə; ði] [hɑːt] [meltid] [lɑːrd] .
soda **and** **baking** **powder** **and** **lastly** **the** **hot** **melted** **lard** **.**
苏打 和 烘烤 粉末 和 最后 这 热的 融化 猪油 .

小苏打、泡打粉，最后加入热的融化猪油。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **moderate** **oven** **.**
烤 在 缓和 烤箱 .

用中等温度烘烤。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [freʃ] [kɔːrn] [kʊkt] [ʌn'tɪl] ['tendər] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bætər] .
One **cup** **of** **fresh** **corn** **cooked** **until** **tender** **may** **be** **added** **to** **the** **batter** **.**
一 杯子 的 新鲜的 玉米 煮熟 直到 投标 可能 是 额外 到 这 连击 .

可以将一杯煮至软嫩的新鲜玉米加入面糊中。

['sʌðərn] ['peɪstri]
SOUTHERN **PASTRY**
南部 糕点

南方糕点

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
One **cup** **of** **flour** **,**
一 杯子 的 面粉 ,

一杯面粉，

[wʌn] - [fɔːrθ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

One	-	fourth	teaspoonful	of	salt	,
一	-	第四	一茶匙	的	盐	,

四分之一茶匙盐，

[wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp][ʌv; əv][lɑːrd][ɔːr] ['bʌtər] .

One	-	fourth	cup	of	lard	or	butter	.
一	-	第四	杯子	的	猪油	或者	黄油	.

四分之一杯猪油或黄油。

[mɪks]['flaʊər][ænd; ənd][sɔːlt] ,

Mix	flour	and	salt	,
混合	面粉	和	盐	,

将面粉和盐混合，

[wɜːrk][lɑːrd] ['laɪtli] ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ] [aɪst] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [doʊ] .

work	lard	lightly	into	the	flour	and	mix	with	iced	water	to	make	stiff	dough	.
工作	猪油	轻轻	进入	这	面粉	和	混合	和	冰镇	水	到	制作	僵硬的	面团	.

将猪油轻轻揉入面粉中，再加入冰水揉成较硬的面团。

[duː][nɑːt] [niːd] [doʊ] [æt; ət][ɔːl] , [dʒʌst][mɪks] ['laɪtli] [tə'geðər] .

Do	not	knead	dough	at	all	,	just	mix	lightly	together	.
做	不是	揉	面团	在	全部	,	只是	混合	轻轻	一起	.

不要揉面，只需轻轻混合即可。

['grɪdl] [keɪks]

GRIDDLE	CAKES
烤盘	蛋糕

煎饼

[wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [steɪl] [bred] [krʌmz] ,

One	and	one	-	half	cups	of	stale	bread	crumbs	,
一	和	一	-	一半	杯子	的	陈旧	面包	面包屑	,

一杯半陈面包屑

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

Two	cups	of	milk	,
二	杯子	的	牛奶	,

两杯牛奶，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

One	tablespoonful	of	butter	,
一	一汤匙	的	黄油	,

一汤匙黄油，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

One	teaspoonful	of	salt	,
一	一茶匙	的	盐	,

一茶匙盐，

[wʌn] - [hæf] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

One	-	half	cupful	of	flour	.
一	-	一半	一杯	的	面粉	.

半杯面粉。

[skɔːld] [mɪlk] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [bred] [krʌmz] .

Scald	milk	and	pour	over	bread	crumbs	.
烫伤	牛奶	和	倒	超过	面包	面包屑	.

将牛奶烫热后淋在面包屑上。

[biːt] [tuː] [egz] [wel] [tə'geðər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [mɪlk][ænd; ənd] [bred] [krʌmz] ,

Beat	two	eggs	well	together	,	then	add	salt	,	milk	and	bread	crumbs	,
打	二	鸡蛋	出色地	一起	,	然后	添加	盐	,	牛奶	和	面包	面包屑	,

将两个鸡蛋充分打散，然后加入盐、牛奶和面包屑。

['flaʊər][ænd; ənd]['læstli][ðə; ði][meltid][lɑːrd][ɔːr] ['bʌtər] .
flour and lastly the melted lard or butter .
面粉 和 最后 这 融化 猪油 或者 黄油 .

面粉，最后加入融化的猪油或黄油。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 17]
[页 -]

[第17页]

['sæli] ['lʌn]
SALLY LUNN
莎莉 伦恩

莎莉·伦恩

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['flaʊər] ,
One quart of flour ,
一 夸脱 的 面粉 ,

一夸脱面粉，

[fɔːr] [egz] ,
Four eggs ,
四 鸡蛋 ,

四个鸡蛋，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['ʃʊgər] ,
One tablespoonful of sugar ,
一 一汤匙 的 糖 ,

一汤匙糖，

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] [jiːst] ,
One cup of yeast ,
一 杯子 的 酵母 ,

一杯酵母，

[wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] ,
One cup of milk ,
一 杯子 的 牛奶 ,

一杯牛奶，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
One teaspoonful of salt ,
一 一茶匙 的 盐 ,

一茶匙盐，

[wʌn] - [hæf][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] ,
One - half cup of butter ,
一 - 一半 杯子 的 黄油 ,

半杯黄油，

[wʌn] - [hæf][kʌp][ʌv; əv][lɑːrd] .
One - half cup of lard .
一 - 一半 杯子 的 猪油 .

半杯猪油。

[biːt] [ðə; ði] [egz] ['seprətli] .
Beat the eggs separately .
打 这 鸡蛋 分别地 .

将鸡蛋分别打散。

[ðen] [mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [jiːst] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Then mix and add yeast and sugar .
然后 混合 和 添加 酵母 和 糖 .

然后混合，加入酵母和糖。

[sɪft] [sɔ:lt] ['ɪntu:] ['flaʊər] , [melt] ['bʌtər] [ænd; ənd] [lɑ:rd] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [egz] ,

Sift	salt	into	flour	,	melt	butter	and	lard	and	add	eggs	,
筛	盐	进入	面粉	,	熔化	黄油	和	猪油	和	添加	鸡蛋	,

将盐筛入面粉中，融化黄油和猪油，加入鸡蛋，

[ji:st] [ænd; ənd] [mɪlk] [bɪ'fɔ:r] ['pʊtɪŋ] [ɪn] ['flaʊər] .

yeast	and	milk	before	putting	in	flour	.
酵母	和	牛奶	前	推杆	在	面粉	.

加入酵母和牛奶后再加入面粉。

[li:v] [ɪn] [boʊl] [ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [tu:; tə] [raɪz] .

Leave	in	bowl	and	set	away	to	rise	.
离开	在	碗	和	放	离开	到	上升	.

放在碗里，静置发酵。

[wen] ['rɪzn] , [bi:t] [hɑ:rd] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntu:] [gri:st] [pæn] [tu:; tə] [raɪz] [ə'gen] .

When	risen	,	beat	hard	and	put	into	greased	pan	to	rise	again	.
什么时候	升起	,	打	难的	和	放	进入	涂油	平底锅	到	上升	再次	.

面团发酵完成后，用力搅拌，然后放入抹了油的锅中再次发酵。

[fɔ:r; fər] ['sev(ə)n] [ə'klɔk, əu-] [ti:] [meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [æt; ət] [twelv] .

For	seven	o'clock	tea	make	it	at	twelve	.
为了	七	点钟	茶	制作	它	在	十二	.

七点钟喝茶的话，十二点钟就泡好。

[dʒef] .

JEFF	.
杰夫	.

杰夫。

['deivis] ['mʌfɪn]

DAVIS	MUFFINS
戴维斯	松饼

戴维斯松饼

[tu:] [egz] ,

Two	eggs	,
二	鸡蛋	,

两个鸡蛋，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['saʊər] [mɪlk] ,

One	cup	of	sour	milk	,
一	杯子	的	酸的	牛奶	,

一杯酸奶，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mi:l] ,

One	cup	of	meal	,
一	杯子	的	一顿饭	,

一杯饭，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

One	-	half	cup	of	flour	,
一	-	一半	杯子	的	面粉	,

半杯面粉，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] ,

One	teaspoonful	of	salt	,
一	一茶匙	的	盐	,

一茶匙盐，

[tu:] ['ti:ˌspu:nzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

Two	teaspoonsful	of	baking	powder	.
二	茶匙	的	烘烤	粉末	.

两茶匙泡打粉。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][lɑːrd] .
One **tablespoonful** **of** **lard** **.**
一 一汤匙 的 猪油 .

一汤匙猪油。

[biːt] [egz] ['seprətli] .
Beat **eggs** **separately** **.**
打 鸡蛋 分别地 .

分别打散鸡蛋。

[tuː; tə] [joʊk] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [mɪlk] , [meltid][lɑːrd] , [miːl] , ['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
To **yolks** **add** **salt** **,** **milk** **,** **melted** **lard** **,** **meal** **,** **flour** **and** **baking** **powder** **.**
到 蛋黄 添加 盐 , 牛奶 , 融化 猪油 , 一顿饭 , 面粉 和 烘烤 粉末 .

在蛋黄中加入盐、牛奶、融化的猪油、粗面粉、普通面粉和泡打粉。

['læstli] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [wel] ['biːtn] [waɪts] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Lastly **put** **in** **the** **well** **beaten** **whites** **and** **bake** **in** **moderate** **oven** **.**
最后 放 在 这 出色地 被打败 白人 和 烤 在 缓和 烤箱 .

最后加入打发好的蛋白，放入中等温度的烤箱烘烤。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **19** **]**
[页 -]

[第19页]

[ˌkærə'lainə] [kɔːrn] [miːl] [roʊlz]
CAROLINA **CORN** **MEAL** **ROLLS**
卡罗莱纳 玉米 一顿饭 卷

卡罗莱纳玉米粉卷

[wʌn] [kʌp] [miːl] ,
1 **cup** **meal** **,**
1 杯子 一顿饭 ,

杯餐，

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər] ,
1 **cup** **flour** **,**
1 杯子 面粉 ,

1 杯面粉，

[fɔːr] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
4 **teaspoonsful** **baking** **powder** **,**
4 茶匙 烘烤 粉末 ,

4茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,
½ **teaspoon** **salt** **,**
½ 茶匙 盐 ,

1/2茶匙盐，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['beɪkən][fæt] ,
3 **tablespoons** **bacon** **fat** **,**
3 汤匙 熏肉 胖的 ,

3汤匙培根油，

¾ [kʌp] [mɪlk] .
¾ **cup** **milk** **.**
¾ 杯子 牛奶 .

3/4 杯牛奶。

[mɪks][ænd; ənd][sɪft][draɪ] [ɪn'griːdiənts] ; [rʌb][ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ]['fɪŋgər][tɪps] , [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk]

Mix	**and**	**sift**	**dry**	**ingredients**	**;**	**rub**	**in**	**shortening**	**with**	**finger**	**tips**	**,**	**add**	**milk**
混合	和	筛	干燥	原料	;	擦	在	缩短	和	手指	尖端	,	添加	牛奶

[ænd; ənd][mɪks] ['θɜːrəli] ;

and	**mix**	**thoroughly**	**;**
和	混合	彻底	;

将干料混合过筛；用指尖搓入起酥油，加入牛奶并充分混合；

[roʊl] ['laɪtli] , [ɑːn][ə; eɪ]['flaʊərd] [bɔːrd] [tuː; tə][ə; eɪ] ['θɪknəs] [ʌv; əv][wʌn] - [hæf] [ɪntʃ] ; [kʌt][wɪð; wɪθ]

roll	**lightly**	**,**	**on**	**a**	**floured**	**board**	**to**	**a**	**thickness**	**of**	**one**	**-**	**half**	**inch**	**;**	**cut**	**with**
卷	轻轻	,	在	一个	撒了面粉	木板	到	一个	厚度	的	一	-	一半	英寸	;	切	和

['bɪskɪt] ['kʌtər] ,

biscuit	**cutter**	**,**
饼干	刀具	,

在撒了面粉的案板上轻轻擀成半英寸厚；用饼干模具切割。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡罗琳阿姨的迪克西兰食谱(Aunt Caroline's Dixieland recipes)

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [ɔ:r] ['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [foʊld] ['dʌb(ə)l] .

brush	**with**	**milk**	**or**	**water**	**,**	**and**	**fold**	**double**	**.**
刷子	和	牛奶	或者	水	,	和	折叠	双倍的	.

用牛奶或水刷一下，然后对折。

[beɪk] [ɪn] [hɑ:t] ['ʌv(ə)n] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**fifteen**	**minutes**	**.**
烤	在	热的	烤箱	十五	分钟	.

放入预热好的烤箱烘烤十五分钟。

[ˌkærə'lainə] [braʊn] [bred]

CAROLINA	**BROWN**	**BREAD**
卡罗莱纳	棕色的	面包

卡罗莱纳棕面包

([beɪkt])

(	**Baked**	**)**
(	烘焙	)

（烘焙）

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ɪndiən] [mi:l] ,

1	**cupful**	**of**	**Indian**	**Meal**	**,**
1	一杯	的	印度	一顿饭	,

1 杯印度餐，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [raɪ] [mi:l] ,

1	**cupful**	**of**	**Rye**	**meal**	**,**
1	一杯	的	黑麦	一顿饭	,

1 杯黑麦粉，

½ ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

½	**cupful**	**of**	**flour**	**,**
½	一杯	的	面粉	,

半杯面粉，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] ([skænt]) ,

1	**cupful**	**of**	**molasses**	**(**	**scant**	**)**	**,**
1	一杯	的	糖蜜	(	稀少	)	,

1 杯糖蜜（少许），

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɔ:r] ['wɔ:tər] ,

1	**cupful**	**of**	**milk**	**or**	**water**	**,**
1	一杯	的	牛奶	或者	水	,

一杯牛奶或水，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['soʊdə] .

1	**teaspoonful**	**of**	**soda**	**.**
1	一茶匙	的	苏打	.

1茶匙小苏打。

[pʊt] [ðə; ði] [mi:lz] [ænd; ənd] ['flaʊər] [tə'geðər] .

Put	**the**	**meals**	**and**	**flour**	**together**	**.**
放	这	餐	和	面粉	一起	.

将食材和面粉混合在一起。

[stɜːr]['soʊdə]['ɪntuː] [mə'læsɪz] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][foʊmz] .

Stir	**soda**	**into**	**molasses**	**until**	**it**	**foams**	**.**
搅拌	苏打	进入	糖蜜	直到	它	泡沫	.

将小苏打倒入糖蜜中搅拌至起泡。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd][mɪlk][ɔːr]['wɔːtər] .

Add	**salt**	**and**	**milk**	**or**	**water**	**.**
添加	盐	和	牛奶	或者	水	.

加入盐和牛奶或水。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðər] .

Mix	**all**	**together**	**.**
混合	全部	一起	.

将所有材料混合在一起。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][tɪn][peɪl][wɪð; wɪθ]['kʌvər][ɑːn][fɔːr; fər] [tuː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf]['aʊərz] .

Bake	**in**	**a**	**tin**	**pail**	**with**	**cover**	**on**	**for**	**two**	**and**	**a**	**half**	**hours**	**.**
烤	在	一个	锡	桶	和	覆盖	在	为了	二	和	一个	一半	小时	.

放入锡桶中，盖上盖子，烘烤两个半小时。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**21**	**]**
[	页	-	]

[第21页]

[sɔːlt] ['raɪzɪŋ] [bred]

SALT	**RISING**	**BREAD**
盐	上升	面包

盐发酵面包

[pɔːr] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [swiːt] [mɪlk]['oʊvər] [θriː] ['hiːpɪŋ] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv][kɔːrn] [miːl] .

Pour	**one**	**pint**	**of**	**boiling**	**sweet**	**milk**	**over**	**three**	**heaping**	**tablespoonsful**	**of**	**corn**	**meal**	**.**
倒	一	品脱	的	沸腾	甜的	牛奶	超过	三	堆积	汤匙	的	玉米	一顿饭	.

将一品脱沸腾的甜牛奶倒在三大勺玉米粉上。

[biːt] [wel] [ænd; ənd][set][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] [ɔːl] [naɪt] .

Beat	**well**	**and**	**set**	**in**	**a**	**warm**	**place**	**all**	**night**	**.**
打	出色地	和	放	在	一个	温暖的	地方	全部	夜晚	.

充分搅拌后，放在温暖的地方过夜。

[ɑːn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['mɪkstʃər][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][wɔːrm][mɪlk][ɔːr]['wɔːtər] ,

On	**the**	**morning**	**add**	**to**	**the**	**mixture**	**a**	**pint**	**of**	**warm**	**milk**	**or**	**water**	**,**
在	这	早晨	添加	到	这	混合物	一个	品脱	的	温暖的	牛奶	或者	水	,

早上向混合物中加入一品脱温牛奶或水。

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['flaʊər] .

a	**teaspoonful**	**of**	**sugar**	**,**	**a**	**pint**	**of**	**flour**	**.**
一个	一茶匙	的	糖	,	一个	品脱	的	面粉	.

一茶匙糖，一品脱面粉。

[biːt] [wel] [ænd; ənd][set][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] [fɔːr; fər][ə'baʊt] [tuː] ['aʊərz][ɔːr][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [lʊks]

Beat	**well**	**and**	**set**	**in**	**a**	**warm**	**place**	**for**	**about**	**two**	**hours**	**or**	**until**	**it**	**looks**
打	出色地	和	放	在	一个	温暖的	地方	为了	关于	二	小时	或者	直到	它	看起来

['spʌndʒi] .

spongy	**.**
海绵状的	.

充分搅拌后，放在温暖的地方静置约两小时，或直至呈海绵状。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Then	**add**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**
然后	添加	一	一茶匙	的	盐	,

然后加入一茶匙盐，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][lɑ:rd][ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['flaʊər][tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ][sɔ:ft] [doʊ] .

one	tablespoonful	of	lard	and	enough	flour	to	make	a	soft	dough	.
一	一汤匙	的	猪油	和	足够的	面粉	到	制作	一个	柔软的	面团	.

一汤匙猪油和足够的面粉，揉成柔软的面团。

[wɜ:rk] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] , [ni:d] ['ɪntu:] [loʊvz] , [let][ðem; ðəm][raɪz][wʌn][ɔ:r] [tu:] ['aʊərz] ,

Work	fifteen	minutes	,	knead	into	loaves	,	let	them	rise	one	or	two	hours	,
工作	十五	分钟	,	揉	进入	面包	,	让	他们	上升	一	或者	二	小时	,

揉面十五分钟，揉成面包状，醒发一到两个小时。

[ænd; ənd] [ðen] [beɪk] [æn; ən]['aʊər][ɔ:r][lɔ:ŋgər] .

and	then	bake	an	hour	or	longer	.
和	然后	烤	一个	小时	或者	更长	.

然后烘烤一小时或更长时间。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	23	]
[	页	-	]

[第23页]

[be'vəridʒiz]

Beverages

饮料

饮料

[eg] [nɑ:g] — ['meriləndˌ] [staɪl]

EGG	NOG	—	MARYLAND	STYLE
蛋	木栓	—	马里兰州	风格

马里兰风味蛋奶酒

[bi:t] [ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg] , [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔ:l]

Beat	the	yolk	of	one	egg	,	add	a	teaspoonful	of	sugar	,	and	a	small
打	这	蛋黄	的	一	蛋	,	添加	一个	一茶匙	的	糖	,	和	一个	小的

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,

pinch	of	salt	,
捏	的	盐	,

将一个鸡蛋的蛋黄打散，加入一茶匙糖和一小撮盐，

[ðen] [pɔ:r] [ɪn] ['sloʊli] ['stɜ:rɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði] [waɪl] [ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .

then	pour	in	slowly	stirring	all	the	while	a	cup	of	milk	.
然后	倒	在	缓慢地	搅拌	全部	这	尽管	一个	杯子	的	牛奶	.

然后一边搅拌一边慢慢倒入一杯牛奶。

[pɔ:r] [ɪn][ə; eɪ] [glæs] [ænd; ənd][pʊt] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv] [wɪpt] [kri:m] [ɑ:n][tɑ:p][ænd; ənd]['eni]['kwɑ:ntəti]

Pour	in	a	glass	and	put	spoonful	of	whipped	cream	on	top	and	any	quantity
倒	在	一个	玻璃	和	放	一勺	的	鞭打	奶油	在	顶部	和	任何	数量

[ʌv; əv] “ ['fleɪvərɪŋ] [dɪ'zaɪrd] .

of	“	flavoring	desired	.
的	“	调味	想要的	.

倒入杯中，在上面放一勺鲜奶油，再根据个人喜好添加适量的调味料。

” ['swɔni:, 'swɔ:ni:] [fru:t] [pʌntʃ]

”	SWANEE	FRUIT	PUNCH
”	斯瓦尼	水果	冲床

“斯瓦尼水果宾治”

[tu:] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Two	cups	of	sugar	,
二	杯子	的	糖	,

两杯糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ,

One	cup	of	water	,
一	杯子	的	水	,

一杯水，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [tiː] ,

One	cup	of	tea	,
一	杯子	的	茶	,

一杯茶，

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['strɔːberi] ['sɪrəp] ,

One	pint	of	strawberry	syrup	,
一	品脱	的	草莓	糖浆	,

一品脱草莓糖浆，

[dʒuːs] [ʌv; əv] [ten] ['lɛmənz] ,

Juice	of	ten	lemons	,
汁	的	十	柠檬	,

十个柠檬的汁，

[dʒuːs] [ʌv; əv] [sɪks] ['ɔːrɪndʒɪz] ,

Juice	of	six	oranges	,
汁	的	六	橙子	,

六个橙子的汁，

[tuː] [kænz] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] ['paɪnæp(ə)l] ,

Two	cans	of	grated	pineapple	,
二	罐头	的	磨碎的	菠萝	,

两罐菠萝碎，

[wʌn] [lɑːrdʒ] ['bɑːt(ə)l] [ʌv; əv] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] .

One	large	bottle	of	Maraschino	cherries	.
一	大的	瓶子	的	樱桃酒	樱桃	.

一大瓶马拉斯奇诺樱桃。

[meɪk] ['sɪrəp] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [tə'geðər] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] .

Make	syrup	by	boiling	sugar	and	water	together	for	ten	minutes	.
制作	糖浆	经过	沸腾	糖	和	水	一起	为了	十	分钟	.

将糖和水一起煮沸十分钟制成糖浆。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tiː] , [fruːt] [dʒuːsiz] , ['paɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd] ['strɔːberi] ['sɪrəp] .

Add	the	tea	,	fruit	juices	,	pineapple	,	and	strawberry	syrup	.
添加	这	茶	,	水果	果汁	,	菠萝	,	和	草莓	糖浆	.

加入茶、果汁、菠萝和草莓糖浆。

[let] [stænd] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] ,

Let	stand	thirty	minutes	,
让	站立	三十	分钟	,

静置三十分钟。

[streɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [aɪst] ['wɔːtər] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn] [ɔːr] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['gælənz] [ʌv; əv] ['lɪkwɪd] .

strain	and	add	enough	iced	water	to	make	one	or	one	and	one	-	half	gallons	of	liquid	.
拉紧	和	添加	足够的	冰镇	水	到	制作	一	或者	一	和	一	-	一半	加仑	的	液体	.

过滤后加入足够的冰水，使液体总量达到一加仑或一加仑半。

[tɜːrn] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] [pʌntʃ] [boʊl] ['oʊvər] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [aɪs] [ænd; ənd] ['læstli] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃeriːz] .

Turn	into	large	punch	bowl	over	a	piece	of	ice	and	lastly	add	cherries	.
转动	进入	大的	冲床	碗	超过	一个	片	的	冰	和	最后	添加	樱桃	.

倒入装有冰块的大碗中，最后加入樱桃。

[ðɪs] ['kwɑ:ntəti] [wɪl] [sɜ:rv] [ə'baʊt] [ten] ['pi:p(ə)l] .
This quantity will serve about ten people .
这 数量 将要 服务 关于 十 人们 .

这些量大约够十个人吃。

[lu,i:zi'ænə] ['kɔ:fi]
LOUISIANA COFFEE
路易斯安那州 咖啡

路易斯安那咖啡

[wʌn] ['hi:pɪŋ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['kɔ:fi] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪt] [ʌv; əv] [eg] ,
One heaping tablespoonful of coffee , a little white of egg ,
一 堆积 一汤匙 的 咖啡 , 一个 小的 白色的 的 蛋 ,

一大勺咖啡，少许蛋清，

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ([ə'laʊ] [ðɪs] ['kwɑ:ntəti][fɔ:r; fər] [i:tʃ] ['pɜ:rs(ə)n]) .
one cup of boiling water (Allow this quantity for each person) .
一 杯子 的 沸腾 水 (允许 这 数量 为了 每个 人) .

一杯沸水（每人限此量）。

[skɔ:ld][ðə; ði] ['kɔ:fi] [pɑ:t] , [,eɪ di: 'di:][ðə; ði] ['kɔ:fi] , [eg] , [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [koʊld]['wɔ:tər][tu:; tə]
Scald the coffee pot , add the coffee , egg , and sufficient cold water to
烫伤 这 咖啡 锅 , 添加 这 咖啡 , 蛋 , 和 充足的 寒冷的 水 到
['mɔɪs(ə)n] .
moisten .
濡 .

将咖啡壶里的水烧开，加入咖啡、鸡蛋和适量的冷水润湿。

[mɪks] [wel] , [,eɪ di: 'di:][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Mix well , add the boiling water and cook five minutes .
混合 出色地 , 添加 这 沸腾 水 和 厨师 五 分钟 .

搅拌均匀，加入沸水，煮五分钟。

[ðen] [pleɪs] [wer] [,aɪ 'ti:] [wɪl] [ki:p] [hɑ:t] , [bʌt; bət][nɑ:t] [kʊk] , [fɔ:r; fər] [,fɪf'ti:n] ['mɪnɪts] .
Then place where it will keep hot , but not cook , for fifteen minutes .
然后 地方 在哪里 它 将要 保持 热的 , 但 不是 厨师 , 为了 十五 分钟 .

然后放在能保温但不会煮熟的地方，静置十五分钟。

[,aɪ 'ti:][ɪz] [ðen] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:rv] .
It is then ready to serve .
它 是 然后 准备好 到 服务 .

即可食用。

[[,pi: 'dʒi:] -]
[Pg 25]
[页 -]

[第25页]

[hɑ:t] ['tʃɔ:klət]
HOT CHOCOLATE
热的 巧克力

热巧克力

[wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [skwer] [ʌv; əv] ['beɪkɚz] ['tʃɔ:klət] ,
One and one - half squares of Baker's Chocolate ,
一 和 一 - 一半 正方形 的 面包师的 巧克力 ,

一块半贝克牌巧克力

[fɔ:r] ['ti:,spu:nz,fʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Four teaspoonsful of sugar ,
四 茶匙 的 糖 ,

四茶匙糖，

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,
Pinch of salt ,
捏 的 盐 ,

少许盐，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ,
One cup of boiling water ,
一 杯子 的 沸腾 水 ,

一杯沸水，

[θri:] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
Three cups of milk ,
三 杯子 的 牛奶 ,

三杯牛奶，

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .
One - half teaspoonful of vanilla .
一 - 一半 一茶匙 的 香草 .

半茶匙香草精。

[melt] [ðə; ði] ['tʃɔ:klət] ['oʊvər] [hɑ:t] ['wɔ:tər] .
Melt the chocolate over hot water .
熔化 这 巧克力 超过 热的 水 .

将巧克力隔水融化。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['ʃʊgər] , [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .
Add the sugar , salt and boiling water .
添加 这 糖 , 盐 和 沸腾 水 .

加入糖、盐和沸水。

[wen] [smu:ð] , [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['hi:tɪd] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
When smooth , add the heated milk and cook twenty minutes in double boiler .
什么时候 光滑的 , 添加 这 加热 牛奶 和 厨师 二十 分钟 在 双倍的 锅炉 .

搅拌至顺滑后，加入加热的牛奶，隔水煮20分钟。

[ðen] [bi:t] [wɪð; wɪθ] [eg] ['bi:tər] [ænd; ənd] ['fleɪvər] .
Then beat with egg beater and flavor .
然后 打 和 蛋 击打者 和 味道 .

然后用打蛋器打散，加入调味料。

[mɔ:r] ['ʃʊgər] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
More sugar may be added if desired .
更多的 糖 可能 是 额外 如果 想要的 .

如果需要，可以再加些糖。

[æn; ən] ['eksələnt] ['sʌbstɪtu:t] [fɔ:r; fər] [wɪpt] [kri:m] [tu:; tə] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [hɑ:t] ['tʃɔ:klət] [ɪz]
An excellent substitute for whipped cream to serve with hot chocolate is
一个 出色的 代替 为了 鞭打 奶油 到 服务 和 热的 巧克力 是
['mɑ:rˌʃmɛloʊz] .
marshmallows .
棉花糖 .

棉花糖是热巧克力的绝佳替代品，可以代替鲜奶油。

[drɑ:p] [wʌn] [ɪn] [i:tʃ] [kʌp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hɑ:t] ['lɪkwɪd] .
Drop one in each cup of the hot liquid .
降低 一 在 每个 杯子 的 这 热的 液体 .

将一颗放入每杯热液体中。

[ti:] — ['sʌðərn] [staɪl]
TEA — SOUTHERN STYLE
茶 — 南部 风格

南方风味茶

[teɪk] [wʌn] - [hæf] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [tiː] [tuː; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Take	**one**	**-**	**half**	**teaspoonful**	**of**	**tea**	**to**	**one**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
拿	一	-	一半	一茶匙	的	茶	到	一	杯子	的	沸腾	水	.

取半茶匙茶叶加入一杯沸水中。

[pʊt][ðə; ði] [tiː] [ɪn][ðə; ði][pɑːt] ,

Put	**the**	**tea**	**in**	**the**	**pot**	**,**
放	这	茶	在	这	锅	,

把茶叶放进壶里，

[pɔːr] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ə'pɑːn][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][let][stænd] [wer] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [hɑːt][fɔːr; fər][faɪv]

pour	**the**	**boiling**	**water**	**upon**	**it**	**and**	**let**	**stand**	**where**	**it**	**will**	**keep**	**hot**	**for**	**five**
倒	这	沸腾	水	之上	它	和	让	站立	在哪里	它	将要	保持	热的	为了	五

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

将沸水倒在上面，放在保温处静置五分钟。

[ðen] [sɜːrv] .

Then	**serve**	**.**
然后	服务	.

然后即可上菜。

[tiː] [ʃʊd; ʃəd]['nevər][biː; bi] [bɔɪld] [fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['bɪtər] .

Tea	**should**	**never**	**be**	**boiled**	**for**	**it**	**makes**	**it**	**bitter**	**.**
茶	应该	绝不	是	煮沸	为了	它	制作	它	苦的	.

茶千万不能煮沸，煮沸后会变得苦涩。

[aɪst] [tiː]

ICED	**TEA**
冰镇	茶

冰茶

[juːz][wʌn][skænt] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [tiː] [tuː; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Use	**one**	**scant**	**teaspoonful**	**of**	**tea**	**to**	**one**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
使用	一	稀少	一茶匙	的	茶	到	一	杯子	的	沸腾	水	.

一杯沸水中加入一小勺茶叶。

[pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər] [tiː] [liːvz] [ænd; ənd][let][stænd][ʌn'tɪl] [mɪlk] [wɔːrm] .

Pour	**boiling**	**water**	**over**	**tea**	**leaves**	**and**	**let**	**stand**	**until**	**milk**	**warm**	**.**
倒	沸腾	水	超过	茶	树叶	和	让	站立	直到	牛奶	温暖的	.

将沸水倒在茶叶上，静置至牛奶温热。

[ðen] [streɪn] [ænd; ənd] ['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] [waɪl] [tiː] [ɪz] [stɪl] [wɔːrm] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] [les]

Then	**strain**	**and**	**sweeten**	**to**	**taste**	**while**	**tea**	**is**	**still**	**warm**	**,**	**as**	**it**	**requires**	**less**
然后	拉紧	和	甜味	到	品尝	尽管	茶	是	仍然	温暖的	,	作为	它	需要	较少的

['ʃʊgər] .

sugar	**.**
糖	.

然后过滤，趁茶还温热时根据口味加糖，因为这种茶需要的糖比较少。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [krʌʃt] [aɪs] , [griːn] [mɪnt] [liːvz] , [ænd; ənd] [slaɪst] ['lemən][ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] .

Serve	**with**	**crushed**	**ice**	**,**	**green**	**mint**	**leaves**	**,**	**and**	**sliced**	**lemon**	**and**	**orange**	**.**
服务	和	碎	冰	,	绿色的	薄荷	树叶	,	和	切片	柠檬	和	橙子	.

佐以碎冰、薄荷叶、柠檬片和橙片即可享用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**27**	**]**
[	页	-	]

['ʌŋk(ə)l] ['ri:məs] [mɪnt] ['dʒu:lɪp]
UNCLE **REMUS** **MINT** **JULEP**
叔叔 雷姆斯 薄荷 薄荷酒

雷姆斯叔叔薄荷朱利酒

¾ [kʌp] ['ʃʊgər] ,
¾ **cup** **sugar** **,**
¾ 杯子 糖 ,

3/4 杯糖，

[dʒu:s][θri:] ['lɛmənz] ,
Juice **3** **lemons** **,**
汁 3 柠檬 ,

榨取3个柠檬的汁，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] ,
1 **cup** **of** **water** **,**
1 杯子 的 水 ,

1 杯水，

[fɔ:r] [sprɪgz] [ʌv; əv] [mɪnts] ,
4 **sprigs** **of** **mints** **,**
4 枝条 的 薄荷糖 ,

4枝薄荷，

[wʌn][paɪnt]['dʒɪndʒər] [eɪl] ,
1 **pint** **ginger** **ale** **,**
1 品脱 姜 麦芽酒 ,

1品脱姜汁汽水，

[ɔ:r]
or
或者

或者

“ ['eni] ['fleɪvərɪŋ] [dɪ'zaɪrd] .
“ **Any** **flavoring** **desired** **.**
“ 任何 调味 想要的 .

“可根据个人喜好添加任何口味。”

” [bɔɪl] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['wɔ:tər][ten] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ku:l] ; [ˌeɪ di: 'di:] [streɪnd] ['leмən][dʒu:s] , [mɪnt]
” **Boil** **sugar** **and** **water** **ten** **minutes** **,** **and** **cool** **;** **add** **strained** **lemon** **juice** **,** **mint**
” 熬 糖 和 水 十 分钟 , 和 凉爽的 ; 添加 紧张 柠檬 汁 , 薄荷
[li:vz] [bru:zd] ,
leaves **bruised** **,**
树叶 瘀伤 ,

将糖和水煮沸十分钟，冷却；加入过滤后的柠檬汁、揉碎的薄荷叶，

[ænd; ənd]['dʒɪndʒər] [eɪl] ; [hæf] [fɪl] ['glæsɪz] [wɪð; wɪθ] [krʌʃt] [aɪs] , [ænd; ənd]['dʒu:lɪp] ,
and **ginger** **ale** **;** **half** **fill** **glasses** **with** **crushed** **ice** **,** **and** **julep** **,**
和 姜 麦芽酒 ; 一半 充满 眼镜 和 碎 冰 , 和 薄荷酒 ,

还有姜汁汽水；杯子装半满碎冰，以及薄荷朱利酒。

[ænd; ənd] ['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][sprɪg][ʌv; əv][mɪnt] .
and **garnish** **with** **a** **sprig** **of** **mint** **.**
和 装饰 和 一个 枝 的 薄荷 .

并用一小枝薄荷叶装饰。

['du:beri] ['vɪnɪgər]
DEWBERRY **VINEGAR**
露莓 醋

露莓醋

['oʊvər] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['duːˌberiz] [pɔːr] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd]

Over	**three**	**quarts**	**of**	**dewberries**	**pour**	**one**	**pint**	**of**	**vinegar**	**and**	**let**	**it**	**stand**
超过	三	夸脱	的	露莓	倒	一	品脱	的	醋	和	让	它	站立

['twenti] - [fɔːr] ['aʊərz] .

twenty	**-**	**four**	**hours**	**.**
二十	-	四	小时	.

将一品脱醋倒入三夸脱露莓中，静置二十四小时。

[streɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][dʒuːs] .

Strain	**and**	**add**	**one**	**pound**	**of**	**sugar**	**to**	**one**	**pint**	**of**	**juice**	**.**
拉紧	和	添加	一	磅	的	糖	到	一	品脱	的	汁	.

将果汁过滤后，加入一磅糖和一品脱果汁。

[skɔːld] ['twenti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd]['bɑːt(ə)l] [taɪt] .

Scald	**twenty**	**minutes**	**and**	**bottle**	**tight**	**.**
烫伤	二十	分钟	和	瓶子	紧的	.

用沸水煮20分钟，然后拧紧瓶盖。

['strɔːberi] [ænd; ənd] ['ræzberi] ['vɪnɪgər] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

Strawberry	**and**	**raspberry**	**vinegar**	**may**	**be**	**made**	**in**	**the**	**same**	**way**	**.**
草莓	和	覆盆子	醋	可能	是	制成	在	这	相同的	方式	.

草莓醋和覆盆子醋的制作方法相同。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**29**	**]**
[	页	-	]

[第29页]

[keɪks]

Cakes

蛋糕

蛋糕

['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk]

DEVIL'S	**FOOD**	**CAKE**
魔鬼的	食物	蛋糕

魔鬼蛋糕

[tuː] [egz] ,

Two	**eggs**	**,**
二	鸡蛋	,

两个鸡蛋，

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

Two	**cups**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**
二	杯子	的	棕色的	糖	,

两杯红糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

One	**cup**	**of**	**butter**	**,**
一	杯子	的	黄油	,

一杯黄油，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtərmɪlk] ,

One	**cup**	**of**	**buttermilk**	**,**
一	杯子	的	酪乳	,

一杯酪乳，

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

Three	**cups**	**of**	**flour**	**,**
三	杯子	的	面粉	,

三杯面粉，

[hæf] [keɪk] [ʌv; əv] [meltid] ['tʃɔ:klət] ,
Half cake of melted chocolate ,
一半 蛋糕 的 融化 巧克力 ,

半块融化的巧克力蛋糕

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['teɪbəlˌspu:nz] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,
One and one - half tablespoons of cinnamon ,
一 和 一 - 一半 汤匙 的 肉桂 ,

一汤匙半肉桂粉，

[wʌn] ['ti:spu:n] [ʌv; əv] [kloʊvz] ,
One teaspoon of cloves ,
一 茶匙 的 丁香 ,

一茶匙丁香，

[wʌn] ['ti:spu:n] [ʌv; əv] ['ɔ:lspaɪs] ,
One teaspoon of allspice ,
一 茶匙 的 多香果 ,

一茶匙五香粉，

[wʌn] ['ti:spu:n] [ʌv; əv] ['soʊdə] [dɪ'zɑ:lvd] [ɪn] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .
One teaspoon of soda dissolved in half cup of boiling water .
一 茶匙 的 苏打 溶解 在 一半 杯子 的 沸腾 水 .

一茶匙小苏打溶于半杯沸水中。

[kri:m] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:; tə] [wel] ['bi:tn] [egz] , [nekst] [ˌeɪ di: 'di:] [mɪlk] ,
Cream butter and sugar and add to well beaten eggs , next add milk ,
奶油 黄油 和 糖 和 添加 到 出色地 被打败 鸡蛋 , 下一个 添加 牛奶 ,

搅打黄油和糖，加入打散的鸡蛋中，再加入牛奶。

[meltid] ['tʃɔ:klət] , ['flaʊər] ['bi:tn] [ɪn] ['laɪtli] , [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] , [ænd; ənd] ['læstli] [ðə; ði]
melted chocolate , flour beaten in lightly , vanilla and spices , and lastly the
融化 巧克力 , 面粉 被打败 在 轻轻 , 香草 和 香料 , 和 最后 这
['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] ['soʊdə] .
boiling water and soda .
沸腾 水 和 苏打 .

融化的巧克力，轻轻拌入面粉，香草和香料，最后加入沸水和小苏打。

[beɪk] [ɪn] ['leɪər] [tɪnz] [ænd; ənd] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake in layer tins and moderate oven .
烤 在 层 罐头 和 缓和 烤箱 .

用分层烤盘烘烤，烤箱温度适中。

['fɪlɪŋ]
FILLING
填充

填充

([fɔ:r; fər] ['dɛvəlz] [fu:d] [keɪk])
(For Devil's Food Cake)
(为了 魔鬼的 食物 蛋糕)

（用于魔鬼蛋糕）

[tu:] [kʌps] [ʌv; əv] [waɪt] ['ʃʊgər] ,
Two cups of white sugar ,
二 杯子 的 白色的 糖 ,

两杯白砂糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [swi:t] [mɪlk] ,
One cup of sweet milk ,
一 杯子 的 甜的 牛奶 ,

一杯甜牛奶，

[hæf] [keɪk] [ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] ,
Half **cake** **of** **chocolate** **,**
一半 蛋糕 的 巧克力 ,

半块巧克力蛋糕

[joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg] ,
Yolk **of** **one** **egg** **,**
蛋黄 的 一 蛋 ,

一个鸡蛋的蛋黄

['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] ,
Butter **size** **of** **an** **egg** **,**
黄油 尺寸 的 一个 蛋 ,

鸡蛋大小的黄油

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .
One **teaspoonful** **of** **Vanilla** **.**
一 一茶匙 的 香草 .

一茶匙香草精。

[pʊt] [ɔ:l][ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [ɪk'sept] [və'nɪlə] [ɑ:n][tu:; tə] [kʊk] .
Put **all** **the** **ingredients** **except** **vanilla** **on** **to** **cook** **.**
放 全部 这 原料 除了 香草 在 到 厨师 .

将除香草精以外的所有食材放入锅中烹煮。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [ðen] [bi:t] [ʌn'tɪl] ['kri:mi] , [ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [spred] [ɑ:n] ['leər] .
Cook **until** **thick** **,** **then** **beat** **until** **creamy** **,** **add** **vanilla** **and** **spread** **on** **layers** **.**
厨师 直到 厚的 , 然后 打 直到 奶油状 , 添加 香草 和 传播 在 层 .

煮至浓稠，然后搅打至顺滑，加入香草精，涂抹成层。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **31** **]**
[页 -]

[第31页]

[oʊld] [də'mɪnjən] [keɪk]
OLD **DOMINION** **CAKE**
老的 统治权 蛋糕

老自治领蛋糕

[kri:m] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tu:] [kʌps][ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .
Cream **one** **cup** **of** **butter** **and** **two** **cups** **of** **powdered** **sugar** **.**
奶油 一 杯子 的 黄油 和 二 杯子 的 粉末状 糖 .

将一杯黄油和两杯糖粉搅打均匀。

[ˌeɪ di: 'di:] ['stɪfli] ['bi:tn] [waɪts] [ʌv; əv][sɪks] [egz] , [θri:] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Add **stiffly** **beaten** **whites** **of** **six** **eggs** **,** **three** **cups** **of** **flour** **,**
添加 僵硬地 被打败 白人 的 六 鸡蛋 , 三 杯子 的 面粉 ,

加入六个打发至硬性发泡的蛋白、三杯面粉，

[ɪn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['sɪftɪd] [tu:] ['ti:ˌspu:nzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][wʌn]
in **which** **has** **been** **sifted** **two** **teaspoonsful** **of** **baking** **powder** **,** **and** **one**
在 哪个 有 到过 筛过的 二 茶匙 的 烘烤 粉末 , 和 一
['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .
teaspoonful **of** **vanilla** **.**
一茶匙 的 香草 .

其中已筛入两茶匙泡打粉和一茶匙香草精。

[beɪk] [ɪn] ['leər] [ɪn] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **layers** **in** **moderate** **oven** **.**
烤 在 层 在 缓和 烤箱 .

分层烘烤，使用中等温度的烤箱。

['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər][oʊld] [də'mɪnjən] [keɪk]
FILLING FOR OLD DOMINION CAKE
填充 为了 老的 统治权 蛋糕

老自治领蛋糕的馅料

[pʊt][ɑːn] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] [waɪt] ['ʃʊgər][wɪð; wɪθ] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [dɪ'zɑːlv] ['θɜːrəli] [ænd; ənd]
Put on two cups of white sugar with enough water to dissolve thoroughly and
放 在 二 杯子 的 白色的 糖 和 足够的 水 到 溶解 彻底 和
[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][spɪnz][ə; eɪ] [θred] .
cook until it spins a thread .
厨师 直到 它 旋转 一个 线 .

加入两杯白糖，加水至完全溶解，煮至糖能拉出细丝。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [pɔːr] ['sloʊli] ['oʊvər][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [tuː]
Then add one teaspoonful of vanilla and pour slowly over the whites of two
然后 添加 一 一茶匙 的 香草 和 倒 缓慢地 超过 这 白人 的 二
[egz] ['biːtn] [stɪf] .
eggs beaten stiff .
鸡蛋 被打败 僵硬的 .

然后加入一茶匙香草精，慢慢地倒在打发至硬性发泡的两个鸡蛋的蛋白上。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd] [ðen] [spred] [ɑːn] [keɪk] ['leər] .
Beat until creamy and then spread on cake layers .
打 直到 奶油状 和 然后 传播 在 蛋糕 层 .

搅打至顺滑，然后涂抹在蛋糕层上。

['θɪkli] [struː] [ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv]['aɪsɪŋ][wɪð; wɪθ]['reɪzɪnz] , ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts][ænd; ənd] [blæntʃt]
Thickly strew the top of icing with raisins , English walnuts and blanched
浓密 胖 这 顶部 的 糖霜 和 葡萄干 , 英语 核桃 和 焯水
['ɑːməndz] .
almonds .
杏仁 .

在糖霜顶部厚厚地撒上葡萄干、英国核桃和去皮杏仁。

['eɪndʒəlz] [fuːd] [keɪk]
ANGEL'S FOOD CAKE
天使的 食物 蛋糕

天使蛋糕

[waɪts] [ʌv; əv][ɪ'lev(ə)n] [egz] ,
Whites of eleven eggs ,
白人 的 十一 鸡蛋 ,

十一个鸡蛋的蛋白，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
One cup of flour ,
一 杯子 的 面粉 ,

一杯面粉，

[wʌn] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One and one - half cups of sugar ,
一 和 一 - 一半 杯子 的 糖 ,

一杯半糖，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ,
One teaspoonful of cream of tartar ,
一 一茶匙 的 奶油 的 鞑靼 ,

一茶匙塔塔粉，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['ɑːmənd]['ekstrækt; ɪk'strækt] .
One teaspoonful of almond extract .
一 一茶匙 的 杏仁 提炼 .

一茶匙杏仁提取物。

[sɪft] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] [faɪv] [taɪmz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] .

Sift	flour	and	sugar	together	five	times	,	then	add	cream	of	tartar	.
筛	面粉	和	糖	一起	五	时代	,	然后	添加	奶油	的	鞑靼	.

将面粉和糖一起过筛五次，然后加入塔塔粉。

[hæv; həv] [waɪts] [wel] ['biːtn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['flaʊər] ['sloʊli] , [ðen] ['ɑːmənd]

Have	whites	well	beaten	and	add	sugar	and	flour	slowly	,	then	almond
有	白人	出色地	被打败	和	添加	糖	和	面粉	缓慢地	,	然后	杏仁

['ekstrækt; ɪk'strækt] .

extract	.
提炼	.

将蛋白充分打发，慢慢加入糖和面粉，然后加入杏仁提取物。

[biːt] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['æftər] ['flaʊər] [goʊz] [ɪn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [raʊnd] [keɪk] [pæn] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n]

Beat	very	little	after	flour	goes	in	and	bake	in	round	cake	pan	in	moderate	oven
打	非常	小的	后	面粉	去	在	和	烤	在	圆形的	蛋糕	平底锅	在	缓和	烤箱

[fɔːr; fər] [ə'baʊt] ['fɪfti] ['mɪnɪts] .

for	about	fifty	minutes	.
为了	关于	五十	分钟	.

面粉加入后只需轻轻搅拌，然后倒入圆形蛋糕模具，放入中等温度的烤箱烘烤约五十分钟。

['fɪlɪŋ]

FILLING
填充

填充

[pʊt] [ɑːn] [tuː; tə] [kʊk] [tuː] [ænd; ənd] [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌps] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl]

Put	on	to	cook	two	and	one	-	fourth	cups	of	brown	sugar	,	three	tablespoonsful
放	在	到	厨师	二	和	一	-	第四	杯子	的	棕色的	糖	,	三	汤匙

[ʌv; əv] [kriːm] ,

of	cream	,
的	奶油	,

放入两又四分之一杯红糖、三汤匙奶油，开始煮沸。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

one	tablespoonful	of	butter	.
一	一汤匙	的	黄油	.

一汤匙黄油。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [ðen] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd] [spred] [ɑːn] ['leər] .

Cook	until	thick	,	then	beat	until	creamy	and	spread	on	layers	.
厨师	直到	厚的	,	然后	打	直到	奶油状	和	传播	在	层	.

煮至浓稠，然后搅拌至顺滑，涂抹成层。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	33	]
[	页	-	]

[第33页]

['tʊtti] ['fruːti] [keɪk]

TUTTI	FRUTTI	CAKE
合奏	弗鲁蒂	蛋糕

什锦水果蛋糕

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Two	cups	of	sugar	,
二	杯子	的	糖	,

两杯糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

One	cup	of	milk	,
一	杯子	的	牛奶	,

一杯牛奶，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

One	cup	of	butter	,
一	杯子	的	黄油	,

一杯黄油，

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] (['sɪftɪd] [θriː] [taɪmz]) ,

Three	cups	of	flour	(	sifted	three	times	)	,
三	杯子	的	面粉	(	筛过的	三	时代	)	,

三杯面粉（过筛三次），

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ['ɪntuː] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['sɪftɪd] [θriː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

One	cup	of	cornstarch	into	which	has	been	sifted	three	teaspoons	of	baking	powder	,
一	杯子	的	玉米淀粉	进入	哪个	有	到过	筛过的	三	茶匙	的	烘烤	粉末	,

一杯玉米淀粉，筛入三茶匙泡打粉，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .

One	teaspoonful	of	almond	extract	.
一	一茶匙	的	杏仁	提炼	.

一茶匙杏仁提取物。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , ['flaʊər] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .

Cream	butter	and	sugar	,	add	milk	,	flour	,	cornstarch	and	flavoring	.
奶油	黄油	和	糖	,	添加	牛奶	,	面粉	,	玉米淀粉	和	调味	.

搅打黄油和糖，加入牛奶、面粉、玉米淀粉和调味料。

[beɪk] [ɪn] ['leər] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	in	layers	in	moderate	oven	.
烤	在	层	在	缓和	烤箱	.

分层烘烤，使用中等温度的烤箱。

[mæg'noʊliə] [spʌndʒ] [keɪk]

MAGNOLIA	SPONGE	CAKE
木兰	海绵	蛋糕

木兰海绵蛋糕

[θriː] [egz] ['biːtn] ['seprətli] [ænd; ənd] [ðen] [tə'geðər] ,

Three	eggs	beaten	separately	and	then	together	,
三	鸡蛋	被打败	分别地	和	然后	一起	,

将三个鸡蛋分别打散，然后再混合打散。

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

One	and	one	-	half	cups	of	sugar	,
一	和	一	-	一半	杯子	的	糖	,

一杯半糖，

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

One	and	one	-	half	cups	of	flour	,
一	和	一	-	一半	杯子	的	面粉	,

一杯半面粉，

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

One	and	one	-	half	teaspoonsful	of	baking	powder	,
一	和	一	-	一半	茶匙	的	烘烤	粉末	,

一茶匙半泡打粉，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

One	-	half	cup	of	boiling	water	.
一	-	一半	杯子	的	沸腾	水	.

半杯沸水。

[mɪks][ɪn][ðə; ði]['ɔ:rdər]['gɪv(ə)n][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['bɪskɪt] [pæn][ɪn] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] .

Mix	**in**	**the**	**order**	**given**	**and**	**cook**	**in**	**biscuit**	**pan**	**in**	**moderate**	**oven**	**.**
混合	在	这	命令	给定	和	厨师	在	饼干	平底锅	在	缓和	烤箱	.

按给定顺序混合，然后在饼干模具中用中等温度的烤箱烘烤。

['braɪdz] [keɪk]

BRIDE'S	**CAKE**
新娘的	蛋糕

新娘蛋糕

[waɪts] [ʌv; əv] [ˌeɪ'ti:n] [egz] ,

Whites	**of**	**eighteen**	**eggs**	**,**
白人	的	十八	鸡蛋	,

十八个鸡蛋的蛋白，

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

One	**pound**	**of**	**flour**	**,**
一	磅	的	面粉	,

一磅面粉，

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

One	**pound**	**of**	**sugar**	**,**
一	磅	的	糖	,

一磅糖，

[θri:] - [fɔ:θs] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

Three	**-**	**fourths**	**pound**	**of**	**butter**	**.**
三	-	第四部分	磅	的	黄油	.

四分之三磅黄油。

[sɪft]['flaʊər] [θri:] [taɪmz]['æftər] ['ædɪŋ] [tu:; tə][ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] ,

Sift	**flour**	**three**	**times**	**after**	**adding**	**to**	**it**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**soda**	**,**
筛	面粉	三	时代	后	添加	到	它	一个	一茶匙	的	苏打	,

加入一茶匙小苏打后，将面粉过筛三次。

[ænd; ənd] [tu:] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv]['tɑ:rtər] .

and	**two**	**of**	**cream**	**of**	**tartar**	**.**
和	二	的	奶油	的	鞑靼	.

以及两份塔塔粉。

[kri:m] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði] ['stɪfli] ['bi:tn]

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**until**	**very**	**light**	**and**	**add**	**to**	**the**	**stiffly**	**beaten**
奶油	黄油	和	糖	直到	非常	光	和	添加	到	这	僵硬地	被打败

[waɪts] .

whites	**.**
白人	.

黄油和糖搅打至非常蓬松，然后加入到打发至硬性发泡的蛋白中。

[nekst][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['flaʊər] , ['bi:tɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][ɪn] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hænd] .

Next	**add**	**the**	**flour**	**,**	**beating**	**it**	**in**	**lightly**	**with**	**the**	**hand**	**.**
下一个	添加	这	面粉	,	殴打	它	在	轻轻	和	这	手	.

接下来加入面粉，用手轻轻搅拌均匀。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] [ɔ:r]['ɑ:mənd]['ekstrækt; ɪk'strækt][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn]

Flavor	**with**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**	**or**	**almond**	**extract**	**and**	**bake**	**in**
味道	和	一	一茶匙	的	香草	或者	杏仁	提炼	和	烤	在

[sloʊ] ['ʌv(ə)n] .

slow	**oven**	**.**
慢的	烤箱	.

加入一茶匙香草精或杏仁精调味，用低温烤箱烘烤。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 35]
[页 -]

[第35页]

- [keɪk]
PONCIANIA CAKE
- 蛋糕

蓬西亚尼亚蛋糕

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
One pound of butter ,
一 磅 的 黄油 ,

一磅黄油，

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One pound of sugar ,
一 磅 的 糖 ,

一磅糖，

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
One pound of flour ,
一 磅 的 面粉 ,

一磅面粉，

[dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][ʌv; əv][wʌn]['lemən] ,
Juice and rind of one lemon ,
汁 和 果皮 的 一 柠檬 ,

一个柠檬的汁和皮

[naɪn] [egz] ,
Nine eggs ,
九 鸡蛋 ,

九个鸡蛋，

[wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [fɔːrθ] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] ([ɪn] [ʃel]) ,
One and one - fourth pounds of Almonds (in shell) ,
一 和 一 - 第四 磅 的 杏仁 (在 壳) ,

一又四分之一磅带壳杏仁

[wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] ['sɪtrən] ,
One - half pounds of citron ,
一 - 一半 磅 的 香橼 ,

半磅香橼，

[wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv]['reɪzɪnz] .
One - half pound of raisins .
一 - 一半 磅 的 葡萄干 .

半磅葡萄干。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [wel] ['biːtn] [joʊk] .
Cream butter and sugar and add to well beaten yolks .
奶油 黄油 和 糖 和 添加 到 出色地 被打败 蛋黄 .

将黄油和糖搅打均匀，然后加入打发的蛋黄中。

[nekst][ˌeɪ diː 'diː] ['ɔːltərnətli] [ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts] ['biːtn] [stɪf] , [ðen] [ðə; ði][fruːts] ,
Next add alternately the flour and the whites beaten stiff , then the fruits ,
下一个 添加 交替 这 面粉 和 这 白人 被打败 僵硬的 , 然后 这 水果 ,

接下来交替加入面粉和打发至硬性的蛋白，然后加入水果。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [kʌt] [faɪn] [ænd; ənd] [dredʒd] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] , [ænd; ənd]['læstli][ðə; ði] [nʌts] .
which have been cut fine and dredged with flour , and lastly the nuts .
哪个 有 到过 切 美好的 和 疏浚 和 面粉 , 和 最后 这 坚果 .

将它们切成细丝，裹上面粉，最后放入坚果。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **a** **slow** **oven** **.**
烤 在 一个 慢的 烤箱 .

用低温烤箱烘烤。

['sæli] [waɪt] [keɪk]
SALLY **WHITE** **CAKE**
莎莉 白色的 蛋糕

莎莉·怀特蛋糕

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
One **pound** **of** **butter** **,**
一 磅 的 黄油 ,

一磅黄油,

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
One **pound** **of** **flour** **,**
一 磅 的 面粉 ,

一磅面粉,

[wʌn] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One **and** **one** **-** **half** **pounds** **of** **sugar** **,**
一 和 一 - 一半 磅 的 糖 ,

一磅半糖

[wʌn] ['dʌz(ə)n] [egz] ,
One **dozen** **eggs** **,**
一 打 鸡蛋 ,

一打鸡蛋

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['sɪtrən] [tʃɑːpt] [faɪn] ,
Three **pounds** **of** **citron** **chopped** **fine** **,**
三 磅 的 香橼 切碎 美好的 ,

三磅香橼切碎,

[tuː] [smɔːl] ['kəukə,nʌt] (['greɪtɪd]) ,
Two **small** **cocoanuts** **(** **grated** **)** **,**
二 小的 椰子 (磨碎的) ,

两个小椰子（磨碎),

[tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] ([blæntʃt] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] [faɪn]) ,
Two **pounds** **of** **Almonds** **(** **blanched** **and** **chopped** **fine** **)** **,**
二 磅 的 杏仁 (焯水 和 切碎 美好的) ,

两磅杏仁（去皮切碎),

[wʌn] [waɪn] [glæs] [ʌv; əv] ['brændi] ,
One **wine** **glass** **of** **brandy** **,**
一 葡萄酒 玻璃 的 白兰地 ,

一杯白兰地

[wʌn] [waɪn] [glæs] [ʌv; əv] [waɪn] ,
One **wine** **glass** **of** **wine** **,**
一 葡萄酒 玻璃 的 葡萄酒 ,

一杯葡萄酒,

[θriː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] ,
Three **teaspoonsful** **of** **nutmeg** **,**
三 茶匙 的 肉豆蔻 ,

三茶匙肉豆蔻粉,

[tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [meɪs] .
Two **teaspoonsful** **of** **mace** **.**
二 茶匙 的 锤 .

两茶匙肉豆蔻皮。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [wel] ['biːtn] [joʊk] .

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**and**	**add**	**to**	**well**	**beaten**	**yolks**	**.**
奶油	黄油	和	糖	和	添加	到	出色地	被打败	蛋黄	.

将黄油和糖搅打均匀，然后加入打发的蛋黄中。

[nekst][ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] [waɪts] ['biːtn] [stɪf] , [ðə; ðɪ][fruːt] , [nʌts] , ['brændi] , [waɪn][ænd; ənd] ['spaɪsɪz] .

Next	**add**	**flour**	**and**	**whites**	**beaten**	**stiff**	**,**	**the**	**fruit**	**,**	**nuts**	**,**	**brandy**	**,**	**wine**	**and**	**spices**	**.**
下一个	添加	面粉	和	白人	被打败	僵硬的	,	这	水果	,	坚果	,	白兰地	,	葡萄酒	和	香料	.

接下来加入面粉和打发至硬性的蛋白、水果、坚果、白兰地、葡萄酒和香料。

[beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n][frʌm; frəm] [fɔːr] [tuː; tə][faɪv] ['aʊərz] .

Bake	**in**	**slow**	**oven**	**from**	**four**	**to**	**five**	**hours**	**.**
烤	在	慢的	烤箱	从	四	到	五	小时	.

用低温烤箱烘烤四到五个小时。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**37**	**]**
[	页	-	]

[第37页]

['kæbɪn] [keɪk]

CABIN	**CAKE**
舱	蛋糕

小屋蛋糕

[tuː; tə] [waɪts] [ʌv; əv] [eɪt] [egz] ['biːtn] [stɪf] ,

To	**whites**	**of**	**eight**	**eggs**	**beaten**	**stiff**	**,**
到	白人	的	八	鸡蛋	被打败	僵硬的	,

将八个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tuː] [kʌps][ʌv; əv]['ʃʊgər] [kriːmd] [tə'geðər] .

add	**one**	**cup**	**of**	**butter**	**and**	**two**	**cups**	**of**	**sugar**	**creamed**	**together**	**.**
添加	一	杯子	的	黄油	和	二	杯子	的	糖	奶油	一起	.

加入一杯黄油和两杯糖，搅拌均匀。

[nekst][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] - [fɔːθs] [kʌp][ʌv; əv][mɪlk] , [θriː] [kʌps][ʌv; əv]['flaʊər] ,

Next	**add**	**three**	**-**	**fourths**	**cup**	**of**	**milk**	**,**	**three**	**cups**	**of**	**flour**	**,**
下一个	添加	三	-	第四部分	杯子	的	牛奶	,	三	杯子	的	面粉	,

接下来加入四分之三杯牛奶、三杯面粉，

[tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .

two	**teaspoonsful**	**of**	**baking**	**powder**	**and**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**	**.**
二	茶匙	的	烘烤	粉末	和	一	一茶匙	的	香草	.

两茶匙泡打粉和一茶匙香草精。

[beɪk] [ɪn] ['leər] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**layers**	**in**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	层	在	缓和	烤箱	.

分层烘烤，使用中等温度的烤箱。

['fɪlɪŋ]

FILLING
填充

填充

[pʊt][ɑːn][tuː; tə] [kʊk] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['wɔːtər] .

Put	**on**	**to**	**cook**	**two**	**cups**	**of**	**sugar**	**and**	**half**	**a**	**cup**	**of**	**water**	**.**
放	在	到	厨师	二	杯子	的	糖	和	一半	一个	杯子	的	水	.

将两杯糖和半杯水一起煮沸。

[bɔɪl] [wɪˈðaʊt] [ˈstɜːrɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈdʒeliz] [wen] [drɑːpt] [ˈɪntuː] [koʊld] [ˈwɔːtər] .

Boil	**without**	**stirring**	**until**	**it**	**jellies**	**when**	**dropped**	**into**	**cold**	**water**	**.**
熬	没有	搅拌	直到	它	果冻	什么时候	掉落	进入	寒冷的	水	.

煮沸时不要搅拌，直到滴入冷水中能凝固成凝胶状。

[ðen] [pɔːr] [ˈoʊvər] [ˈstɪfli] [ˈbiːtn] [waɪts] [ʌv; əv] [θriː] [egz] ,

Then	**pour**	**over**	**stiffly**	**beaten**	**whites**	**of**	**three**	**eggs**	**,**
然后	倒	超过	僵硬地	被打败	白人	的	三	鸡蛋	,

然后倒入打发至硬性的三个鸡蛋的蛋白，

[ðen] [stɜːr] [ˈɪntuː] [ˈaɪsɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [ˈkwɑːntəti] [ʌv; əv] [ˈsɪtrən] , [ˈkʌrənts] , [deɪts] , [fɪgz] , [ˈreɪzɪnz] ,

then	**stir**	**into**	**icing**	**a**	**small**	**quantity**	**of**	**citron**	**,**	**currants**	**,**	**dates**	**,**	**figs**	**,**	**raisins**	**,**
然后	搅拌	进入	糖霜	一个	小的	数量	的	香橼	,	醋栗	,	日期	,	无花果	,	葡萄干	,

然后将少量香橼、醋栗、枣、无花果、葡萄干拌入糖霜中，

[ˈɑːməndz] , [ˈɪŋglɪʃ] [ˈwɔːlnʌts] ([ɔːl] [tʃɑːpt] [faɪn]) [ænd; ənd] [ˈgreɪtɪd] [ˈkəukə,nʌt] ,

almonds	**,**	**English**	**walnuts**	**(**	**all**	**chopped**	**fine**	**)**	**and**	**grated**	**cocoanut**	**,**
杏仁	,	英语	核桃	(	全部	切碎	美好的	)	和	磨碎的	椰子	,

杏仁、英国核桃（全部切碎）和椰蓉，

[ˈliːvɪŋ] [aʊt] [ə; eɪ] [ˈsɪmələr] [ˈkwɑːntəti] [tuː; tə] [biː; bi] [pʊt] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [keɪk] [wen] [aɪst] .

leaving	**out**	**a**	**similar**	**quantity**	**to**	**be**	**put**	**on**	**top**	**of**	**cake**	**when**	**iced**	**.**
离开	出去	一个	相似的	数量	到	是	放	在	顶部	的	蛋糕	什么时候	冰镇	.

留出等量的糖霜，用于最后淋在蛋糕顶部。

[praɪd] [ʌv; əv] [kənˈtʌki] [keɪk]

PRIDE	**OF**	**KENTUCKY**	**CAKE**
自豪	的	肯塔基州	蛋糕

肯塔基骄傲蛋糕

[fɔːr] [egz] ,

Four	**eggs**	**,**
四	鸡蛋	,

四个鸡蛋，

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv] [ˈflaʊər] ,

Three	**cups**	**of**	**flour**	**,**
三	杯子	的	面粉	,

三杯面粉，

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] ,

Two	**cups**	**of**	**sugar**	**,**
二	杯子	的	糖	,

两杯糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] ,

One	**cup**	**of**	**butter**	**,**
一	杯子	的	黄油	,

一杯黄油，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

One	**cup**	**of**	**milk**	**,**
一	杯子	的	牛奶	,

一杯牛奶，

[tuː] [ˈtiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] ,

Two	**teaspoonsful**	**of**	**baking**	**powder**	**,**
二	茶匙	的	烘烤	粉末	,

两茶匙泡打粉，

[wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə] .

One	**teaspoonful**	**of**	**Vanilla**	**.**
一	一茶匙	的	香草	.

一茶匙香草精。

['seprət]	[egz]	['liːvɪŋ]	[aʊt]	[tuː]	[waɪts]	[fɔːr; fər]	['fɪlɪŋ]	.
Separate	**eggs**	**leaving**	**out**	**two**	**whites**	**for**	**filling**	**.**
分离	鸡蛋	离开	出去	二	白人	为了	填充	.

将鸡蛋的蛋黄和蛋白分开，留出两个蛋白作馅料。

[tuː; tə]	['biːtn]	[joʊk]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	['bʌtər]	[ænd; ənd]	['ʃʊgər]	[kriːmd]	[tə'geðər]	,	[ðen]	[ðə; ði]	[mɪlk]	,
To	**beaten**	**yolks**	**,**	**add**	**butter**	**and**	**sugar**	**creamed**	**together**	**,**	**then**	**the**	**milk**	**,**
到	被打败	蛋黄	,	添加	黄油	和	糖	奶油	一起	,	然后	这	牛奶	,

['flaʊər]	,
flour	**,**
面粉	,

将打发的蛋黄加入搅打均匀的黄油和糖，然后加入牛奶和面粉，

['beɪkɪŋ]	['paʊdər]	[ænd; ənd]	[və'nɪlə]	[ænd; ənd]	['læstli]	[waɪts]	[ʌv; əv]	[tuː]	[egz]	['biːtn]	[stɪf]	.
baking	**powder**	**and**	**vanilla**	**and**	**lastly**	**whites**	**of**	**two**	**eggs**	**beaten**	**stiff**	**.**
烘烤	粉末	和	香草	和	最后	白人	的	二	鸡蛋	被打败	僵硬的	.

加入泡打粉、香草精，最后加入两个打发至硬性的蛋白。

[beɪk]	[ɪn]	['leər]	[ɪn]	['mɑːdərət]	['ʌv(ə)n]	,	[ænd; ənd]	[pʊt]	[tə'geðər]	[wɪð; wɪθ]	['eni]	[kaɪnd]	[ʌv; əv]	['fɪlɪŋ]
Bake	**in**	**layers**	**in**	**moderate**	**oven**	**,**	**and**	**put**	**together**	**with**	**any**	**kind**	**of**	**filling**
烤	在	层	在	缓和	烤箱	,	和	放	一起	和	任何	种类	的	填充

[dɪ'zaɪrd]	.
desired	**.**
想要的	.

在中等温度的烤箱中分层烘烤，然后根据喜好加入任何馅料。

[	[ˌpiː 'dʒiː]	-	]
[	**Pg**	**39**	**]**
[	页	-	]

[第39页]

[goʊld]	[ænd; ənd]	[waɪt]	[ˌænə'vɜːrsəri; ˌænɪ'vɜːrsəri]	[keɪk]
GOLD	**AND**	**WHITE**	**ANNIVERSARY**	**CAKE**
金子	和	白色的	周年纪念日	蛋糕

金白相间的周年纪念蛋糕

[waɪts]	[ʌv; əv]	[eɪt]	[egz]	,
Whites	**of**	**eight**	**eggs**	**,**
白人	的	八	鸡蛋	,

八个鸡蛋的蛋白

[tuː]	[kʌps]	[ʌv; əv]	['ʃʊgər]	,
Two	**cups**	**of**	**sugar**	**,**
二	杯子	的	糖	,

两杯糖，

[wʌn]	[kʌp]	[ʌv; əv]	['kriskəj]	,
One	**cup**	**of**	**crisco**	**,**
一	杯子	的	克里斯科	,

一杯起酥油，

[θriː]	[kʌps]	[ʌv; əv]	['flaʊər]	,
Three	**cups**	**of**	**flour**	**,**
三	杯子	的	面粉	,

三杯面粉，

[wʌn]	[kʌp]	[ʌv; əv]	[mɪlk]	,
One	**cup**	**of**	**milk**	**,**
一	杯子	的	牛奶	,

一杯牛奶，

[tuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
Two teaspoons of baking powder ,
二 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

两茶匙泡打粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [və'nɪlə]
One teaspoon of vanilla
一 茶匙 的 香草

一茶匙香草精

[kriːm] ['kriskəj][ænd; əd] ['ʃʊgər] [ænd; əd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['stɪfli] ['biːtn] [waɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]
Cream crisco and sugar and add to stiffly beaten whites , then add the
奶油 克里斯科 和 糖 和 添加 到 僵硬地 被打败 白人 , 然后 添加 这
[mɪlk] .
milk .
牛奶 .

将酥油和糖搅打均匀，加入打发的蛋白中，然后加入牛奶。

[nekst] [biːt] [ðə; ði]['flaʊər][ɪn] ['laɪtli] , [ænd; əd][ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; əd] [və'nɪlə] .
Next beat the flour in lightly , and add baking powder and vanilla .
下一个 打 这 面粉 在 轻轻 , 和 添加 烘烤 粉末 和 香草 .

接下来轻轻拌入面粉，然后加入泡打粉和香草精。

[beɪk] [ɪn] ['leɪər] [keɪk] [tɪnz][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake in layer cake tins in a moderate oven .
烤 在 层 蛋糕 罐头 在 一个 缓和 烤箱 .

用多层蛋糕模具，在中等温度的烤箱中烘烤。

['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər][ˌænə'vɜːrsəri; ˌænɪ'vɜːrsəri] [keɪk]
FILLING FOR ANNIVERSARY CAKE
填充 为了 周年纪念日 蛋糕

周年纪念蛋糕馅料

[joʊk] [ʌv; əv][sɪks] [egz] ,
Yolks of six eggs ,
蛋黄 的 六 鸡蛋 ,

六个鸡蛋的蛋黄

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Three cups of sugar ,
三 杯子 的 糖 ,

三杯糖，

[ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [dɪ'zɑːlv] ['ʃʊgər] ['θɜːrəli] .
Enough water to dissolve sugar thoroughly .
足够的 水 到 溶解 糖 彻底 .

加足够的水，使糖完全溶解。

[pʊt] ['ʃʊgər] [ænd; əd]['wɔːtər][ɑːn][tuː; tə] [kʊk] .
Put sugar and water on to cook .
放 糖 和 水 在 到 厨师 .

加入糖和水煮。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][spɪnz][ə; eɪ] [θred] , [ðen] ['grædʒuəli] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði] ['jeləuz] ,
Let it cook until it spins a thread , then gradually pour it over the yellows ,
让 它 厨师 直到 它 旋转 一个 线 , 然后 逐步地 倒 它 超过 这 黄色 ,

煮至汤汁能拉出细丝，然后慢慢地浇在黄褐色的土豆上。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['biːtn] [ʌn'tɪl] [θɪk] .
which have been beaten until thick .
哪个 有 到过 被打败 直到 厚的 .

被打至浓稠。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['fɪlɪŋ] [bɪ'kʌmz] ['kriːmi] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [spred]
Beat until filling becomes creamy , add one teaspoonful of vanilla , and spread
打 直到 填充 变成 奶油状 , 添加 一 一茶匙 的 香草 , 和 传播
[ɑːn] ['leər] .
on layers .
在 层 .

将馅料打发至顺滑，加入一茶匙香草精，然后涂抹在蛋糕层上。

[ˌmɑːrgə'riːt]
MARGUERITES
雏菊

玛格丽特

[waɪts] [ʌv; əv] [θriː] [egz] ['biːtn] [stɪf] .
Whites of three eggs beaten stiff .
白人 的 三 鸡蛋 被打败 僵硬的 .

将三个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ['sloʊli] .
Add three tablespoonsful of sugar slowly .
添加 三 汤匙 的 糖 缓慢地 .

慢慢加入三汤匙糖。

[pʊt] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] - [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['oʊvər] [wɪð; wɪθ] [graʊnd] [nʌts] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn]
Put on top of butterthins and sprinkle over with ground nuts and brown in
放 在 顶部 的 - 和 撒 超过 和 地面 坚果 和 棕色的 在
['ʌv(ə)n] .
oven .
烤箱 .

将薄脆饼放在黄油片上，撒上碎坚果，放入烤箱烤至金黄。

[ˌpɪkə'nɪni] ['kʊkiz]
PICKANINNY COOKIES
蕞 曲奇饼

皮卡尼尼饼干

[sɪft] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [meɪk] [ə; eɪ] [hoʊl] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] , [pʊt] [ɪn] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Sift one quart of flour , make a hole in the center , put in two cups of sugar ,
筛 一 夸脱 的 面粉 , 制作 一个 洞 在 这 中心 , 放 在 二 杯子 的 糖 ,

将一夸脱面粉过筛，在中间挖个洞，放入两杯糖，

[wʌn] [ʌv; əv] [lɑːrd] , [wʌn] ['biːtn] [eg] , [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] ,
one of lard , one beaten egg , and one cup of sweet milk ,
一 的 猪油 , 一 被打败 蛋 , 和 一 杯子 的 甜的 牛奶 ,

一份猪油，一个打散的鸡蛋，一杯甜牛奶，

['ɪntuː] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [stɜːrd] [ə; eɪ] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['soʊdə] .
into which has been stirred a half teaspoonful of soda .
进入 哪个 有 到过 搅拌 一个 一半 一茶匙 的 苏打 .

往其中搅拌了半茶匙小苏打。

[wɜːrk] [ɔːl] [tə'geðər] , [roʊl] [θɪn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Work all together , roll thin and bake in a quick oven .
工作 全部 一起 , 卷 薄的 和 烤 在 一个 快的 烤箱 .

将所有材料混合，擀成薄片，放入烤箱快速烘烤。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 41]
[页 -]

['æp(ə)l] [sɔːs] [keɪk]
APPLE **SAUCE** **CAKE**
苹果 酱 蛋糕

苹果酱蛋糕

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
One **cup** **of** **butter** **,**
一 杯子 的 黄油 ,

一杯黄油,

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,
One **cup** **of** **brown** **sugar** **,**
一 杯子 的 棕色的 糖 ,

一杯红糖,

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['æp(ə)l] [sɔːs] ,
One **cup** **of** **apple** **sauce** **,**
一 杯子 的 苹果 酱 ,

一杯苹果酱,

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['soʊdə] ([mɪkst] [ɪn] [wɪð; wɪθ] ['æp(ə)l] [sɔːs]) ,
One **and** **one** **-** **half** **teaspoonsful** **of** **soda** **(** **mixed** **in** **with** **apple** **sauce** **)** **,**
一 和 一 - 一半 茶匙 的 苏打 (混合 在 和 苹果 酱) ,

一茶匙半苏打水（与苹果酱混合),

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
Two **cups** **of** **flour** **,**
二 杯子 的 面粉 ,

两杯面粉,

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['reɪzɪnz] ,
One **cup** **of** **raisins** **,**
一 杯子 的 葡萄干 ,

一杯葡萄干

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['kʌrənts] ,
One **cup** **of** **currants** **,**
一 杯子 的 醋栗 ,

一杯醋栗,

[tuː] [egz] .
Two **eggs** **.**
二 鸡蛋 .

两个鸡蛋。

['betsi] [rɑːs] [paʊnd] [keɪk]
BETSY **ROSS** **POUND** **CAKE**
贝齐 罗斯 磅 蛋糕

贝齐·罗斯磅蛋糕

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
One **pound** **of** **flour** **,**
一 磅 的 面粉 ,

一磅面粉,

[θriː] - [fɔːθs] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
Three **-** **fourths** **pound** **of** **butter** **,**
三 - 第四部分 磅 的 黄油 ,

四分之三磅黄油,

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One **pound** **of** **sugar** **,**
一 磅 的 糖 ,

一磅糖,

[twelv] [egz] .
Twelve eggs .
十二 鸡蛋 .

十二个鸡蛋。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [tuː] - [θɜːrd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['flaʊər] [tə'geðər] .
Cream butter and about two - thirds of the flour together .
奶油 黄油 和 关于 二 - 三分之一 的 这 面粉 一起 .

将黄油和大约三分之二的面粉一起搅打均匀。

[biːt] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] ,
Beat whites of eggs to a stiff froth ,
打 白人 的 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 ,

将蛋白打发至硬性起泡，

[biːt] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] .
beat yolks of eggs and sugar together until very light .
打 蛋黄 的 鸡蛋 和 糖 一起 直到 非常 光 .

将蛋黄和糖一起打发至颜色非常浅。

[mɪks] ['θɜːrəli] [ɔːl] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] , ['stɜːrɪŋ] [ɪn] [læst] [ðə; ði] [luːs] ['flaʊər] .
Mix thoroughly all the ingredients , stirring in last the loose flour .
混合 彻底 全部 这 原料 , 搅拌 在 最后的 这 松动的 面粉 .

将所有材料充分混合，最后拌入散装面粉。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake in a slow oven until done .
烤 在 一个 慢的 烤箱 直到 完毕 .

用低温烤箱烘烤至熟透。

['mɑːrʃmeloʊ] ['fɪlɪŋ]
MARSHMALLOW FILLING
棉花糖 填充

棉花糖馅

[wʌn] - [fɔːrθ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['mɑːrʃmɛloʊz] ,
One - fourth pound of marshmallows ,
一 - 第四 磅 的 棉花糖 ,

四分之一磅棉花糖，

[waɪts] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ,
Whites of two eggs ,
白人 的 二 鸡蛋 ,

两个鸡蛋的蛋白

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One cup of sugar ,
一 杯子 的 糖 ,

一杯糖，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .
One - half cup of water .
一 - 一半 杯子 的 水 .

半杯水。

[bɔɪl] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [spɪnz] [ə; eɪ] [θred] .
Boil sugar and water until it spins a thread .
熬 糖 和 水 直到 它 旋转 一个 线 .

将糖和水煮沸，直到糖水能拉出细丝。

[kʌt] [ʌp] ['mɑːrʃmɛloʊz] [ænd; ənd] [pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [stiːm] .
Cut up marshmallows and pour boiling water over them to steam .
切 向上 棉花糖 和 倒 沸腾 水 超过 他们 到 蒸汽 .

将棉花糖切成小块，倒入沸水蒸熟。

[wen] ['ʃʊgər] [ɪz] [dʌn] , [pɔːr] ['grædʒuəli] ['oʊvər] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ['biːtn] [stɪf] ,
When sugar is done , pour gradually over the whites of two eggs beaten stiff ,
什么时候 糖 是 完毕 , 倒 逐步地 超过 这 白人 的 二 鸡蛋 被打败 僵硬的 ,

糖煮好后，将其缓缓倒入打发至硬性发泡的两个鸡蛋的蛋白中。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['mɑːrʃmɛloʊz] ; [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd] [spred] [ɑːn] [keɪk] ['leər] .
then add marshmallows ; beat until creamy and spread on cake layers .
然后 添加 棉花糖 ; 打 直到 奶油状 和 传播 在 蛋糕 层 .

然后加入棉花糖；搅拌至顺滑，涂抹在蛋糕层上。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 43]
[页 -]

[第43页]

['mɑːrθə] ['wɑːʃɪŋtən] [keɪk]
MARTHA WASHINGTON CAKE
玛莎 华盛顿 蛋糕

玛莎·华盛顿蛋糕

[fɔːr] [egz] ,
Four eggs ,
四 鸡蛋 ,

四个鸡蛋，

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Two cups of sugar ,
二 杯子 的 糖 ,

两杯糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
One cup of butter ,
一 杯子 的 黄油 ,

一杯黄油，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] ,
One cup of sweet milk ,
一 杯子 的 甜的 牛奶 ,

一杯甜牛奶，

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
Three cups of flour ,
三 杯子 的 面粉 ,

三杯面粉，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
One teaspoonful of baking powder ,
一 一茶匙 的 烘烤 粉末 ,

一茶匙泡打粉，

[wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] ['reɪzɪnz] ,
One - half pound of raisins ,
一 - 一半 磅 的 葡萄干 ,

半磅葡萄干

[wʌn] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [kloʊvz] [ænd; ənd] ['ɔːlspaɪs] .
One teaspoonsful each of Cinnamon , cloves and allspice .
一 茶匙 每个 的 肉桂 , 丁香 和 多香果 .

肉桂、丁香和多香果各一茶匙。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [wel] ['biːtn] [egz] .
Cream butter and sugar and add to well beaten eggs .
奶油 黄油 和 糖 和 添加 到 出色地 被打败 鸡蛋 .

搅打黄油和糖，然后加入打散的鸡蛋中。

[nekst][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][mɪlk] , ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['reɪzɪnz][ænd; ənd]['spaɪsɪz] .

Next	**add**	**the**	**milk**	**,**	**flour**	**,**	**baking**	**powder**	**,**	**raisins**	**and**	**spices**	**.**
下一个	添加	这	牛奶	,	面粉	,	烘烤	粉末	,	葡萄干	和	香料	.

接下来加入牛奶、面粉、泡打粉、葡萄干和香料。

[beɪk] [ɪn] ['leər] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**layers**	**in**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	层	在	缓和	烤箱	.

分层烘烤，使用中等温度的烤箱。

['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər] ['mɑːrθə] ['wɑːʃɪŋtən] [keɪk]

FILLING	**FOR**	**MARTHA**	**WASHINGTON**	**CAKE**
填充	为了	玛莎	华盛顿	蛋糕

玛莎·华盛顿蛋糕的馅料

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Two	**cups**	**of**	**sugar**	**,**
二	杯子	的	糖	,

两杯糖，

[dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv] [tuː] ['lɛmənz] ,

Juice	**and**	**grated**	**rind**	**of**	**two**	**lemons**	**,**
汁	和	磨碎的	果皮	的	二	柠檬	,

两个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮，

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv]['greɪtɪd]['kəukə,nʌt] ,

Two	**cups**	**of**	**grated**	**cocoanut**	**,**
二	杯子	的	磨碎的	椰子	,

两杯磨碎的椰子，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

One	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
一	杯子	的	沸腾	水	.

一杯沸水。

[wen] [ðɪs] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][ə; eɪ]

When	**this**	**begins**	**to**	**boil**	**,**	**add**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**cornstarch**	**dissolved**	**in**	**a**
什么时候	这	开始	到	熬	,	添加	一	一汤匙	的	玉米淀粉	溶解	在	一个

['lɪt(ə)l][koʊld]['wɔːtər] .

little	**cold**	**water**	**.**
小的	寒冷的	水	.

水开后，加入一汤匙溶于少量冷水的玉米淀粉。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][spɪnz][ə; eɪ] [θred] , [ðen] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd] [spred] [bɪ'twiːn] ['leər] .

Cook	**until**	**it**	**spins**	**a**	**thread**	**,**	**then**	**beat**	**until**	**creamy**	**and**	**spread**	**between**	**layers**	**.**
厨师	直到	它	旋转	一个	线	,	然后	打	直到	奶油状	和	传播	之间	层	.

煮至能拉出细丝，然后搅拌至顺滑，涂抹在各层之间。

['tʃɔːklət] [sɔːs]

CHOCOLATE	**SAUCE**
巧克力	酱

巧克力酱

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

1	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**,**
1	一汤匙	的	黄油	,

1汤匙黄油，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

1	**cupful**	**of**	**sugar**	**,**
1	一杯	的	糖	,

1 杯糖，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]['koʊkoʊ] ,
2 tablespoonsful of cocoa ,
2 汤匙 的 可可 ,

2汤匙可可粉，

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
4 tablespoonsful of boiling water .
4 汤匙 的 沸腾 水 .

4 汤匙沸水。

[pʊt][ðə; ði] ['bʌtər] ['ɪntuː][æn; ən]['ægət] [dɪʃ] [ɑːn][ðə; ði][stoʊv] ; [wen] [meltid] ,
Put the butter into an agate dish on the stove ; when melted ,
放 这 黄油 进入 一个 玛瑙 盘子 在 这 火炉 ; 什么时候 融化 ,

将黄油放入炉子上的玛瑙盘中；融化后，

[stɜːr][ɪn][ðə; ði]['koʊkoʊ][ænd; ənd]['ʃʊgər][draɪ] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [smuːð] .
stir in the cocoa and sugar dry ; add boiling water and stir until smooth .
搅拌 在 这 可可 和 糖 干燥 ; 添加 沸腾 水 和 搅拌 直到 光滑的 .

将可可粉和糖干拌入；加入沸水搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [tuː; tə] [teɪst] .
Add vanilla to taste .
添加 香草 到 品尝 .

根据口味加入香草精。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 45]
[页 -]

[第45页]

[vər'dʒɪniə] ['dəunʌts]
VIRGINIA DOUGHNUTS
弗吉尼亚州 甜甜圈

弗吉尼亚甜甜圈

[tuː] [egz] ['biːtn] [laɪt] ,
Two eggs beaten light ,
二 鸡蛋 被打败 光 ,

两个打散的鸡蛋，

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Two cups of sugar ,
二 杯子 的 糖 ,

两杯糖，

[θriː] ['lev(ə)l] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] ,
Three level tablespoonsful of melted butter ,
三 等级 汤匙 的 融化 黄油 ,

三平勺融化的黄油，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv]['saʊər] [mɪlk] ([ɪf] [swiːt] [mɪlk] [ɪz] [juːst] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kriːm]
One cup of sour milk (if sweet milk is used , add one teaspoonful of cream
[ʌv; əv]['tɑːrtər]) ,
of tartar) ,
的 鞑靼) ,

一杯酸奶（如果用的是甜牛奶，则加入一茶匙塔塔粉），

[fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Four cups of flour ,
四 杯子 的 面粉 ,

四杯面粉，

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] ,
One - half teaspoonful of soda ,
一 - 一半 一茶匙 的 苏打 ,

半茶匙小苏打

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,
One - half teaspoonful of cinnamon ,
一 - 一半 一茶匙 的 肉桂 ,

半茶匙肉桂粉

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] .
One - half teaspoonful of salt .
一 - 一半 一茶匙 的 盐 .

半茶匙盐。

[mɪks][ɪn][ðə; ði]['ɔ:rdər]['gɪv(ə)n] ['ædɪŋ] [ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] ['sɪftɪd] [tə'geðər] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɔ:r]
Mix in the order given adding the dry ingredients sifted together and enough more
混合 在 这 命令 给定 添加 这 干燥 原料 筛过的 一起 和 足够的 更多的
['flaʊər][tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] [dʒʌst][sɔ:ft] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['hænd(ə)l] .
flour to make a dough just soft enough to handle .
面粉 到 制作 一个 面团 只是 柔软的 足够的 到 处理 .

按照给定的顺序混合，加入过筛后的干性材料，并加入足够的面粉，使面团柔软到可以操作的程度。

[hæv; həv][ðə; ði] [bɔ:rd] [wel] - ['flaʊərd] , [ænd; ənd][ðə; ði][fæt][fɔ:r; fər] ['fraɪɪŋ] , ['hi:tɪŋ] .
Have the board well - floured , and the fat for frying , heating .
有 这 木板 出色地 - 撒了面粉 , 和 这 胖的 为了 煎炸 , 加热 .

在案板上撒上足够的面粉，并加热用于煎炸的油脂。

[roʊl] [aʊt] ['oʊnli][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , [kʌt] ['ɪntu:] [rɪŋz] [wɪð; wɪθ][æn; ən]['oʊpən] ['kʌtər] .
Roll out only a little at a time , cut into rings with an open cutter .
卷 出去 仅有的 一个 小的 在 一个 时间 , 切 进入 戒指 和 一个 打开 刀具 .

每次只擀出一小块，用开口式切模切成圈状。

[du:][ɔ:l][ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [bɪ'fɔ:r] ['fraɪɪŋ] , [æz; əz] [ðæt] [wɪl] [teɪk] [jʊr; jər][ɪn'taɪər] [ə'tenʃ(ə)n] .
Do all the cutting before frying , as that will take your entire attention .
做 全部 这 切割 前 煎炸 , 作为 那 将要 拿 你的 全部的 注意力 .

先把所有食材切好再进行油炸，因为那样会分散你的全部注意力。

[ðə; ði][fæt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][hɑ:t] [ɪ'nʌf] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [doʊ] [tu:; tə][raɪz][tu:; tə][ðə; ði][tɑ:p] ['ɪnstəntli] .
The fat should be hot enough for the dough to rise to the top instantly .
这 胖的 应该 是 热的 足够的 为了 这 面团 到 上升 到 这 顶部 即刻 .

油脂的温度要足够高，才能让面团瞬间浮到表面。

[plæn'teɪʃ(ə)n] ['kʊkiz]
PLANTATION COOKIES
种植园 曲奇饼

种植园饼干

[ˌtu:'tu:] [egz] ,
2 eggs ,
2 鸡蛋 ,

2个鸡蛋，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
1 cupful of sugar ,
1 一杯 的 糖 ,

1 杯糖，

1½ ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] ['oʊtmi:l] , [ɔ:r] [roʊld] [oʊts] ,
1½ cupfuls of oatmeal , or Rolled Oats ,
1½ 杯 的 麦片 , 或者 滚动 燕麦 ,

1½ 杯燕麦片，或燕麦片，

⅔ ['kʌpfʊl] [ʌv; əv]['kəukə,nʌt] ,
⅔ cupful of cocoanut ,
⅔ 一杯 的 椰子 ,

2⁄3 杯椰子，

¼ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,
¼ teaspoonful of salt ,
¼ 一茶匙 的 盐 ,

1/4茶匙盐，

½ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ,
½ teaspoonful of vanilla ,
½ 一茶匙 的 香草 ,

1/2茶匙香草精，

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nzˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
2 tablespoonsful of butter .
2 汤匙 的 黄油 .

2汤匙黄油。

[kri:m] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [wel] - ['bi:tn] [egz] .
Cream the butter and sugar together and add the well - beaten eggs .
奶油 这 黄油 和 糖 一起 和 添加 这 出色地 - 被打败 鸡蛋 .

将黄油和糖搅打均匀，然后加入打散的鸡蛋。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd][drɑ:p][ɑ:n][ə; eɪ] [wel] [gri:st] ['beɪkɪŋ] - [pæn] .
Add the remainder of the ingredients and drop on a well greased baking - pan .
添加 这 余 的 这 原料 和 降低 在 一个 出色地 涂油 烘烤 - 平底锅 .

加入剩余的食材，然后倒入抹好油的烤盘中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] , [frʌm; frəm] [ˌfɪf'ti:n] [tu:; tə] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Bake in a moderate oven , from fifteen to twenty minutes .
烤 在 一个 缓和 烤箱 , 从 十五 到 二十 分钟 .

用中等温度的烤箱烘烤十五到二十分钟。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 47]
[页 -]

[第47页]

['dʒeli] [roʊl] [keɪk]
JELLY ROLL CAKE
果冻 卷 蛋糕

果冻卷蛋糕

[fɔ:r] [egz] ,
4 eggs ,
4 鸡蛋 ,

4个鸡蛋，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
1 cupful of sugar ,
1 一杯 的 糖 ,

1 杯糖，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
1 cupful of flour ,
1 一杯 的 面粉 ,

1 杯面粉，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ,

1	teaspoonful	of	Cream	of	Tartar	,
1	一茶匙	的	奶油	的	鞑靼	,

1茶匙塔塔粉，

½ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] ,

½	teaspoonful	of	soda	,
½	一茶匙	的	苏打	,

½茶匙苏打水，

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Pinch	of	salt	,
捏	的	盐	,

少许盐，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['ekstrækt; ɪk'strækt][ʌv; əv] ['lemən] .

1	teaspoonful	of	extract	of	Lemon	.
1	一茶匙	的	提炼	的	柠檬	.

1茶匙柠檬提取物。

[biːt] [tə'geðər] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]['ekstrækt; ɪk'strækt] .

Beat	together	eggs	and	sugar	,	add	salt	and	extract	.
打	一起	鸡蛋	和	糖	,	添加	盐	和	提炼	.

将鸡蛋和糖打散，加入盐和香草精。

[stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði][draɪ]['flaʊər][ðə; ði]['soʊdə][ænd; ənd] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] .

Stir	into	the	dry	flour	the	soda	and	cream	of	tartar	.
搅拌	进入	这	干燥	面粉	这	苏打	和	奶油	的	鞑靼	.

将小苏打和塔塔粉拌入干面粉中。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðər] .

Mix	all	together	.
混合	全部	一起	.

将所有材料混合在一起。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] , [ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ][pæn] , [ænd; ənd][tɜːrn][aʊt] , [wen] [dʌn] ,

Bake	in	a	moderate	oven	,	in	a	large	pan	,	and	turn	out	,	when	done	,
烤	在	一个	缓和	烤箱	,	在	一个	大的	平底锅	,	和	转动	出去	,	什么时候	完毕	,

在中等温度的烤箱中，用大烤盘烘烤，烤好后取出。

[ɑːn][ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

on	a	clean	towel	,	which	has	been	sprinkled	with	powdered	sugar	.
在	一个	干净的	毛巾	,	哪个	有	到过	撒上	和	粉末状	糖	.

在撒了糖粉的干净毛巾上。

[spred] [wɪð; wɪθ]['dʒeli][ænd; ənd][roʊl] [waɪl] [wɔːrm] .

Spread	with	jelly	and	roll	while	warm	.
传播	和	果冻	和	卷	尽管	温暖的	.

趁热涂上果酱卷起来。

[ænt] - [nʌt] ['kʊkiz]

AUNT	SUG'S	NUT	COOKIES
阿姨	-	坚果	曲奇饼

苏格阿姨的坚果饼干

[wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

One	and	one	-	half	cups	of	sugar	,
一	和	一	-	一半	杯子	的	糖	,

一杯半糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv]['kriskəj][ɔːr] ['bʌtər] ,

One	cup	of	crisco	or	butter	,
一	杯子	的	克里斯科	或者	黄油	,

一杯酥油或黄油，

[θriː] [egz] ,
Three **eggs** **,**
三 鸡蛋 ,

三个鸡蛋，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,
One **tablespoonful** **of** **cinnamon** **,**
一 一汤匙 的 肉桂 ,

一汤匙肉桂粉，

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
One **-** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,**
一 - 一半 一茶匙 的 盐 ,

半茶匙盐，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] , [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ,
One **teaspoonful** **of** **soda** **,** **dissolved** **in** **four** **tablespoonsful** **of** **hot** **water** **,**
一 一茶匙 的 苏打 , 溶解 在 四 汤匙 的 热的 水 ,

一茶匙小苏打溶于四汤匙热水中，

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Three **cups** **of** **flour** **,**
三 杯子 的 面粉 ,

三杯面粉，

[wʌn] - [kʌp] [iːtʃ] [ʌv; əv]['reɪzɪnz] , ['kʌrənts] , [ænd; ənd] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] [ɔːr] ['ɑːməndz] ['broʊkən] [ʌp] .
One **-** **cup** **each** **of** **raisins** **,** **currants** **,** **and** **English** **walnuts** **or** **almonds** **broken** **up** **.**
一 - 杯子 每个 的 葡萄干 , 醋栗 , 和 英语 核桃 或者 杏仁 破碎的 向上 .

将葡萄干、黑加仑干和英国核桃或杏仁掰碎，各取一杯。

[tuː; tə] [wel] ['biːtn] [egz] [ˌeɪ diː 'diː] [kriːmd] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , ['sɪnəmən] , ['soʊdə] , ['wɔːtər] ,
To **well** **beaten** **eggs** **add** **creamed** **butter** **and** **sugar** **,** **cinnamon** **,** **soda** **,** **water** **,**
到 出色地 被打败 鸡蛋 添加 奶油 黄油 和 糖 , 肉桂 , 苏打 , 水 ,
['flaʊər] ,
flour **,**
面粉 ,

将打散的鸡蛋加入奶油、糖、肉桂、小苏打、水和面粉。

[fruːts] , [wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi] [dredʒd] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] , [ænd; ənd] [nʌts] .
fruits **,** **which** **must** **be** **dredged** **with** **flour** **,** **and** **nuts** **.**
水果 , 哪个 必须 是 疏浚 和 面粉 , 和 坚果 .

水果（必须裹上面粉）和坚果。

['læstli] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] [ænd; ənd][drɑːp][baɪ] ['spuːnfʊl] ['ɪntuː] [griːst] [pænz] .
Lastly **add** **one** **teaspoonful** **of** **vanilla** **and** **drop** **by** **spoonful** **into** **greased** **pans** **.**
最后 添加 一 一茶匙 的 香草 和 降低 经过 一勺 进入 涂油 平底锅 .

最后加入一茶匙香草精，然后用勺子一勺一勺地舀入抹了油的烤盘中。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **moderate** **oven** **.**
烤 在 缓和 烤箱 .

用中等温度烘烤。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **49** **]**
[页 -]

[第49页]

['dʒɪndʒər] [snæps]
GINGER **SNAPS**
姜 快照

姜饼

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,
One - half cup of brown sugar ,
一 - 一半 杯子 的 棕色的 糖 ,

半杯红糖

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] ,
One cup of molasses ,
一 杯子 的 糖蜜 ,

一杯糖蜜，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
One - half cup of butter ,
一 - 一半 杯子 的 黄油 ,

半杯黄油，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
One teaspoonful of baking powder ,
一 一茶匙 的 烘烤 粉末 ,

一茶匙泡打粉，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['dʒɪndʒər] ,
One teaspoonful of ginger ,
一 一茶匙 的 姜 ,

一茶匙姜，

[wʌn] - [hæf] [paɪnt] [ʌv; əv] ['flaʊər] [tu:; tə] [bɪ'gɪn] [wɪð; wɪθ] .
One - half pint of flour to begin with .
一 - 一半 品脱 的 面粉 到 开始 和 .

先准备半品脱面粉。

[pʊt] ['bʌtər] , ['paʊdər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['ɪntu:] ['flaʊər] , [ˌeɪ di: 'di:] ['dʒɪndʒər] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
Put butter , powder and sugar into flour , add ginger and molasses .
放 黄油 , 粉末 和 糖 进入 面粉 , 添加 姜 和 糖蜜 .

将黄油、泡打粉和糖加入面粉中，加入姜末和糖蜜。

[ˌeɪ di: 'di:] [mɔ:r] ['flaʊər] [ɪf] ['ni:dɪd] .
Add more flour if needed .
添加 更多的 面粉 如果 需要 .

如果需要，可以再加些面粉。

[roʊl] [aʊt] [θɪn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Roll out thin and bake in a quick oven .
卷 出去 薄的 和 烤 在 一个 快的 烤箱 .

擀薄后放入烤箱快速烘烤。

['meɪs(ə)n] [ænd; ənd] ['dɪksən] ['kʊkiz]
MASON AND DIXON COOKIES
石匠 和 迪克森 曲奇饼

梅森和迪克森饼干

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,
One cup of brown sugar ,
一 杯子 的 棕色的 糖 ,

一杯红糖，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [meltid] ['ʃɔ:rtnɪŋ] ,
One - half cup of melted shortening ,
一 - 一半 杯子 的 融化 缩短 ,

半杯融化的起酥油，

[wʌn] [eg] ,
One egg ,
一 蛋 ,

一个鸡蛋，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] ,
One - half cup of sweet milk ,
一 - 一半 杯子 的 甜的 牛奶 ,

半杯甜牛奶

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['soʊdə] ['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] ,
One - half teaspoonful of soda sifted with flour ,
一 - 一半 一茶匙 的 苏打 筛过的 和 面粉 ,

将半茶匙小苏打与面粉一起过筛，

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
One and one - half cups of flour ,
一 和 一 - 一半 杯子 的 面粉 ,

一杯半面粉，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz] ,
One - half cup of chopped raisins ,
一 - 一半 杯子 的 切碎 葡萄干 ,

半杯切碎的葡萄干

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [nʌts] ,
One - half cup of chopped nuts ,
一 - 一半 杯子 的 切碎 坚果 ,

半杯切碎的坚果，

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
One - half teaspoonful of salt ,
一 - 一半 一茶匙 的 盐 ,

半茶匙盐，

[θriː] [skwer] [ʌv; əv] [meltid] ['tʃɔːklət] .
Three squares of melted chocolate .
三 正方形 的 融化 巧克力 .

三块融化的巧克力。

[mɪks] [ɪn] ['ɔːrdər] ['gɪv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Mix in order given and bake in moderate oven .
混合 在 命令 给定 和 烤 在 缓和 烤箱 .

按顺序混合，放入中等温度的烤箱烘烤。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 51]
[页 -]

[第51页]

[fruːt] [keɪk]
FRUIT CAKE
水果 蛋糕

水果蛋糕

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [waɪt] ['ʃʊgər] ,
One pound of white sugar ,
一 磅 的 白色的 糖 ,

一磅白砂糖

[θriː] - [fɔːθs] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
Three - fourths pound of butter ,
三 - 第四部分 磅 的 黄油 ,

四分之三磅黄油，

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['flaʊər] ([wʌn] [kwɔːrt]) ['sɪftɪd] ,
One pound of flour (one quart) sifted ,
一 磅 的 面粉 (一 夸脱) 筛过的 ,

一磅面粉（一夸脱）过筛，

[tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['reɪzɪnz] ,
Two pounds of raisins ,
二 磅 的 葡萄干 ,

两磅葡萄干

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['kʌrənts] ,
One pound of currants ,
一 磅 的 醋栗 ,

一磅醋栗，

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [deɪts] ,
One pound of dates ,
一 磅 的 日期 ,

一磅枣，

[wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] ['sɪtrən] ,
One - half pound of citron ,
一 - 一半 磅 的 香橼 ,

半磅香橼，

[ten] [egz] ,
Ten eggs ,
十 鸡蛋 ,

十个鸡蛋，

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [fɪgz] ,
One pound of figs ,
一 磅 的 无花果 ,

一磅无花果

[wʌn] [aʊns] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [kloʊvz] ,
One ounce each of cinnamon , nutmeg and cloves ,
一 盎司 每个 的 肉桂 , 肉豆蔻 和 丁香 ,

肉桂、肉豆蔻和丁香各一盎司，

[tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [mɪkst] [ɪn] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] ,
Two teaspoonsful of baking powder mixed in with flour ,
二 茶匙 的 烘烤 粉末 混合 在 和 面粉 ,

两茶匙泡打粉与面粉混合，

[wʌn] [waɪn] [glæs] [ʌv; əv] ['brændi] [ænd; ənd] [wʌn] [ʌv; əv] [waɪn] .
One wine glass of brandy and one of wine .
一 葡萄酒 玻璃 的 白兰地 和 一 的 葡萄酒 .

一杯白兰地和一杯葡萄酒。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [wel] ['biːtn] [joʊk] .
Cream butter and sugar and add to well beaten yolks .
奶油 黄油 和 糖 和 添加 到 出色地 被打败 蛋黄 .

将黄油和糖搅打均匀，然后加入打发的蛋黄中。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔːltərnətli] [ðə; ði] ['flaʊər] [ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] ['biːtn] [stɪf] ;
Then add alternately the flour and whites of the eggs beaten stiff ;
然后 添加 交替 这 面粉 和 白人 的 这 鸡蛋 被打败 僵硬的 ;

然后交替加入面粉和打发至硬性的蛋白；

[ðen] [ðə; ði] [waɪn] [ænd; ənd] ['brændi] ['spaɪsɪz] .
then the wine and brandy spices .
然后 这 葡萄酒 和 白兰地 香料 .

然后是葡萄酒和白兰地香料。

['læstli] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [fruːt] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [tʃɑːpt] [faɪn] [ænd; ənd] [dredʒd] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] ,
Lastly add the fruit which has been chopped fine and dredged with flour ,
最后 添加 这 水果 哪个 有 到过 切碎 美好的 和 疏浚 和 面粉 ,

最后加入切碎并裹上面粉的水果。

[mɪks] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] [fɔːr] ['aʊərz] [ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .

mix	well	together	and	bake	about	four	hours	in	a	slow	oven	.
混合	出色地	一起	和	烤	关于	四	小时	在	一个	慢的	烤箱	.

充分混合后，放入低温烤箱烘烤约四小时。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	53	]
[	页	-	]

[第53页]

['kændi]

Candy
糖果

糖果

[juː] . [diː] . [siː] . ['kəukə,nʌt] ['kændi]

U	.	D	.	C	.	COCOANUT	CANDY
U	.	D	.	C	.	椰子	糖果

UDC椰子糖

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [waɪt] ['ʃʊgər] ,

Two	cups	of	white	sugar	,
二	杯子	的	白色的	糖	,

两杯白砂糖，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

One	-	half	cup	of	milk	,
一	-	一半	杯子	的	牛奶	,

半杯牛奶，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] ['kəukə,nʌt] ,

One	cup	of	grated	cocoanut	,
一	杯子	的	磨碎的	椰子	,

一杯磨碎的椰子，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ,

One	teaspoonful	of	vanilla	,
一	一茶匙	的	香草	,

一茶匙香草精

['bʌtər] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] .

Butter	the	size	of	an	egg	.
黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	.

取鸡蛋大小的黄油。

[pʊt] ['ʃʊgər] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ɑːn] [tuː; tə] [kʊk] .

Put	sugar	,	milk	and	butter	on	to	cook	.
放	糖	,	牛奶	和	黄油	在	到	厨师	.

加入糖、牛奶和黄油一起煮。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [fɔːrm] [ə; eɪ] [sɔːft] [bɔːl] [wen] [traɪd] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .

Let	it	cook	until	it	will	form	a	soft	ball	when	tried	in	cold	water	.
让	它	厨师	直到	它	将要	形式	一个	柔软的	球	什么时候	尝试	在	寒冷的	水	.

煮至放入冷水中能捏成软球状即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [stoʊv] , [ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [ðə; ði] ['kəukə,nʌt] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː]

Add	vanilla	,	remove	from	stove	,	and	beat	in	the	cocoanut	until	it
添加	香草	,	消除	从	火炉	,	和	打	在	这	椰子	直到	它

[bɪ'kʌmz] ['kriːmi] .

becomes	creamy	.
变成	奶油状	.

加入香草精，从炉子上移开，然后拌入椰蓉，直到变得浓稠顺滑。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['bʌtərd] [pleɪts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [wen] [koʊld] .

Pour	**into**	**buttered**	**plates**	**and**	**cut**	**into**	**squares**	**when**	**cold**	**.**
倒	进入	涂黄油的	盘子	和	切	进入	正方形	什么时候	寒冷的	.

倒入抹了黄油的盘子中，冷却后切成方块。

['meksɪkən] ['kɪsɪz]

MEXICAN	**KISSES**
墨西哥人	吻

墨西哥之吻

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv] [waɪt] ['ʃʊgər] ,

Three	**cups**	**of**	**white**	**sugar**	**,**
三	杯子	的	白色的	糖	,

三杯白砂糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

One	**cup**	**of**	**milk**	**,**
一	杯子	的	牛奶	,

一杯牛奶，

['bʌtər] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] ,

Butter	**the**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**,**
黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	,

鸡蛋大小的黄油，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [nʌts] ,

One	**cup**	**of**	**nuts**	**,**
一	杯子	的	坚果	,

一杯坚果，

[wʌn] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .

One	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**	**.**
一	一茶匙	的	香草	.

一茶匙香草精。

[pʊt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ænd; ənd] [mɪlk] [ɑːn] [tuː; tə] [kʊk] .

Put	**sugar**	**and**	**butter**	**and**	**milk**	**on**	**to**	**cook**	**.**
放	糖	和	黄油	和	牛奶	在	到	厨师	.

加入糖、黄油和牛奶一起煮。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [fɔːrm] [ə; eɪ] [sɔːft] [bɔːl] [wen] [traɪd] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .

Cook	**until**	**it**	**will**	**form**	**a**	**soft**	**ball**	**when**	**tried**	**in**	**cold**	**water**	**.**
厨师	直到	它	将要	形式	一个	柔软的	球	什么时候	尝试	在	寒冷的	水	.

煮至放入冷水中能捏成软球状即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [stoʊv] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .

Add	**vanilla**	**,**	**remove**	**from**	**stove**	**and**	**beat**	**until**	**creamy**	**.**
添加	香草	,	消除	从	火炉	和	打	直到	奶油状	.

加入香草精，从炉子上移开，搅拌至顺滑。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [nʌts] [ænd; ənd] [drɑːp] [frʌm; frəm] [spuːn] [ɑːn] ['bʌtərd] ['pepərz] .

Then	**put**	**in**	**nuts**	**and**	**drop**	**from**	**spoon**	**on**	**buttered**	**papers**	**.**
然后	放	在	坚果	和	降低	从	勺子	在	涂黄油的	文件	.

然后放入坚果，用勺子舀到涂了黄油的纸上。

['mæmiz] ['piːnʌt] ['kændi]

MAMMY'S	**PEANUT**	**CANDY**
妈妈的	花生	糖果

妈妈的花生糖

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

Two	**cups**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**
二	杯子	的	棕色的	糖	,

两杯红糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['pi:nʌts] ,
One cup of chopped peanuts ,
一 杯子 的 切碎 花生 ,

一杯切碎的花生，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] ,
One cup of water ,
一 杯子 的 水 ,

一杯水，

['bʌtər] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] .
Butter the size of an egg .
黄油 这 尺寸 的 一个 蛋 .

取鸡蛋大小的黄油。

[kʊk] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] , [bi:t] [ʌn'tɪl] ['kri:mi] , [ænd; ənd] [pɔ:r] ['ɪntu:] ['bʌtərd] [pleɪts] .
Cook about twenty minutes , beat until creamy , and pour into buttered plates .
厨师 关于 二十 分钟 , 打 直到 奶油状 , 和 倒 进入 涂黄油的 盘子 .

煮约二十分钟，搅拌至顺滑，倒入涂有黄油的盘子中。

[wen] [koʊld] [kʌt] ['ɪntu:] [skwer] .
When cold cut into squares .
什么时候 寒冷的 切 进入 正方形 .

冷切后切成方块。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 55]
[页 -]

[第55页]

[dɪ'vɪnəti] ['kændi]
DIVINITY CANDY
神 糖果

神圣糖果

[θri:] [kʌps] [ʌv; əv] [waɪt] ['ʃʊgər] ,
Three cups of white sugar ,
三 杯子 的 白色的 糖 ,

三杯白砂糖，

[θri:] - [fɔ:θs] [kʌp] [ʌv; əv] [waɪt] ['kɑ:roʊ] ['sɪrəp] ,
Three - fourths cup of white Karo syrup ,
三 - 第四部分 杯子 的 白色的 卡罗 糖浆 ,

四分之三杯白色玉米糖浆，

[waɪts] [ʌv; əv] [tu:] [egz] ,
Whites of two eggs ,
白人 的 二 鸡蛋 ,

两个鸡蛋的蛋白

[θri:] - [fɔ:θs] [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] ,
Three - fourths cup of water ,
三 - 第四部分 杯子 的 水 ,

四分之三杯水，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .
One teaspoonful of vanilla .
一 一茶匙 的 香草 .

一茶匙香草精。

[pʊt] ['ʃʊgər] , ['sɪrəp] [ænd; ənd] ['wɔ:tər] [ɑ:n] [tu:; tə] [kʊk] .
Put sugar , syrup and water on to cook .
放 糖 , 糖浆 和 水 在 到 厨师 .

放入糖、糖浆和水一起煮。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [fɔːrm] [ə; eɪ] [hɑːrd] [bɔːl] [wen] [traɪd] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .

Let	it	cook	until	it	will	form	a	hard	ball	when	tried	in	cold	water	.
让	它	厨师	直到	它	将要	形式	一个	难的	球	什么时候	尝试	在	寒冷的	水	.

煮至放入冷水中能捏成硬球状即可。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [stoʊv] [ænd; ənd] [pɔːr] ['grædʒuəli] ['oʊvər] ['stɪfli] ['biːtn] [waɪts] .

Remove	from	stove	and	pour	gradually	over	stiffly	beaten	whites	.
消除	从	火炉	和	倒	逐步地	超过	僵硬地	被打败	白人	.

从炉子上移开，慢慢地将面糊倒在打发至硬性发泡的蛋白上。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [nʌts] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .

Add	vanilla	and	one	cup	of	nuts	and	beat	until	creamy	.
添加	香草	和	一	杯子	的	坚果	和	打	直到	奶油状	.

加入香草精和一杯坚果，搅拌至顺滑。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['bʌtərd] [pleɪts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [wen] [koʊld] .

Pour	into	buttered	plates	and	cut	into	squares	when	cold	.
倒	进入	涂黄油的	盘子	和	切	进入	正方形	什么时候	寒冷的	.

倒入抹了黄油的盘子中，冷却后切成方块。

['ɑːməndz] , [kriːmd]

ALMONDS	,	CREAMED
杏仁	,	奶油

奶油杏仁

[ʃel] [ænd; ənd] [blæntʃ] [bɜːrnt] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['oʊpən] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [draɪ] ,

Shell	and	blanch	burnt	almonds	and	lay	them	in	the	open	oven	to	dry	,
壳	和	焯水	烧焦的	杏仁	和	躺	他们	在	这	打开	烤箱	到	干燥	,

将烤焦的杏仁去壳焯水，然后放在敞开的烤箱中烘干。

[bʌt; bət] [duː] [nɑːt] [let] [ðem; ðəm] [braʊn] .

but	do	not	let	them	brown	.
但	做	不是	让	他们	棕色的	.

但不要让它们变黄。

[pʊt] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ;

Put	one	cup	of	granulated	sugar	over	the	fire	with	a	tablespoon	of	water	;
放	一	杯子	的	颗粒状	糖	超过	这	火	和	一个	汤匙	的	水	;

将一杯砂糖和一汤匙水放在火上加热；

[stɜːr] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] [dɪ'zɑːlvd] [ænd; ənd] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .

stir	until	it	is	well	dissolved	and	comes	to	a	boil	.
搅拌	直到	它	是	出色地	溶解	和	来	到	一个	熬	.

搅拌至完全溶解并煮沸。

[drɑːp] ['ɪntuː] [ðɪs] [ðə; ði] [blæntʃt] ['ɑːməndz] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət] [ðə; ði] [taɪm] [ænd; ənd] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['pɜːrfəˌretɪd] [spuːn] [ɔːr] ['kændi] ['dɪpər] ,

Drop	into	this	the	blanched	almonds	a	few	at	the	time	and	take	them	out	immediately	with	a	perforated	spoon	or	candy	dipper	,
降低	进入	这	这	焯水	杏仁	一个	很少	在	这	时间	和	拿	他们	出去	立即地	和	一个	穿孔的	勺子	或者	糖果	杓	,

将去皮杏仁一次放入几颗，然后立即用漏勺或糖果勺捞出。

['leɪɪŋ] [ðem; ðəm] [ɑːn] [wækst] ['peɪpər] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] ['hɑːrdn] , [ɔːr] [ə'pɑːn] ['bʌtərd] [pleɪts] .

laying	them	on	waxed	paper	until	they	harden	,	or	upon	buttered	plates	.
躺下	他们	在	打蜡	纸	直到	他们	硬化	,	或者	之上	涂黄油的	盘子	.

将它们放在蜡纸上直至变硬，或放在涂了黄油的盘子上。

['tʃɔːklət] ['kærəmelz]

CHOCOLATE	CARAMELS
巧克力	焦糖

巧克力焦糖

[mɪks][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [tu:] [kʌps][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

Mix	**in**	**a**	**saucepan**	**two**	**cups**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**
混合	在	一个	平底锅	二	杯子	的	棕色的	糖	,

在平底锅中混合两杯红糖，

[hæf][ə; eɪ][kʌp] [i:tʃ] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] ([nɑ:t]['sɪrəp]) [ænd; ənd] [kri:m] , [hæf][ə; eɪ] [keɪk] [ʌv; əv]

half	**a**	**cup**	**each**	**of**	**molasses**	**(**	**not**	**syrup**	**)**	**and**	**cream**	**,**	**half**	**a**	**cake**	**of**
一半	一个	杯子	每个	的	糖蜜	(	不是	糖浆	)	和	奶油	,	一半	一个	蛋糕	的

[ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɔ:klət] ,

unsweetened	**chocolate**	**,**
无糖	巧克力	,

半杯糖蜜（不是糖浆）和半杯奶油，半块无糖巧克力蛋糕，

[ænd; ənd] [fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ['sloʊli] ,

and	**four**	**tablespoons**	**of**	**butter**	**,**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**slowly**	**,**
和	四	汤匙	的	黄油	,	带来	到	一个	熬	缓慢地	,

加入四汤匙黄油，慢慢煮沸。

['teɪkɪŋ] [ker] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [dʌz] [nɑ:t] [skɔ:rtʃ] [bɪ'fɔ:r] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ɪn'taɪərli] [meltid] ,

taking	**care**	**the**	**sugar**	**does**	**not**	**scorch**	**before**	**it**	**is**	**entirely**	**melted**	**,**
采取	关心	这	糖	做	不是	烧焦	前	它	是	完全	融化	,

注意不要让糖在完全融化前烧焦。

[kʊk] ['stedəli] [ʌn'tɪl][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði]['kændi][ɪz]['brɪt(ə)l] [ɪf] [drɑ:pt] [ɪn][koʊld]['wɔ:tər] ,

cook	**steadily**	**until**	**a**	**little**	**of**	**the**	**candy**	**is**	**brittle**	**if**	**dropped**	**in**	**cold**	**water**	**,**
厨师	稳步	直到	一个	小的	的	这	糖果	是	脆	如果	掉落	在	寒冷的	水	,

持续熬煮，直到一小块糖果滴入冷水中会变脆为止。

[ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['ti:spu:n] [və'nɪlə] , [tɜ:rn]['ɪntu:][ə; eɪ] [gri:st] [pæn] ,

add	**two**	**teaspoons**	**vanilla**	**,**	**turn**	**into**	**a**	**greased**	**pan**	**,**
添加	二	茶匙	香草	,	转动	进入	一个	涂油	平底锅	,

加入两茶匙香草精，倒入抹了油的平底锅中。

[ænd; ənd][kʌt]['ɪntu:] [skwer] [æz; əz] [su:n] [æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ku:l] .

and	**cut**	**into**	**squares**	**as**	**soon**	**as**	**it**	**is**	**cool**	**.**
和	切	进入	正方形	作为	很快	作为	它	是	凉爽的	.

冷却后立即切成方块。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	**Pg**	**57**	**]**
[	页	-	]

[第57页]

[oʊld] [vər'dʒɪniə] [mə'læsɪz] ['tæfi]

OLD	**VIRGINIA**	**MOLASSES**	**TAFFY**
老的	弗吉尼亚州	糖蜜	太妃糖

老弗吉尼亚糖蜜太妃糖

[pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [nu:] [ɔ:'liənz] [mə'læsɪz] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [ænd; ənd][bɔɪl]

Put	**a**	**pint**	**of**	**New**	**Orleans**	**molasses**	**over**	**the**	**fire**	**in**	**a**	**saucepan**	**and**	**boil**
放	一个	品脱	的	新的	奥尔良	糖蜜	超过	这	火	在	一个	平底锅	和	熬

[fɔ:r; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

for	**twenty**	**minutes**	**.**
为了	二十	分钟	.

将一品脱新奥尔良糖蜜倒入平底锅中，放在火上煮沸二十分钟。

[stɜ:r][ɪn][ə; eɪ]['kwɔ:rtər] ['ti:spu:n] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd][bɔɪl] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] ,

Stir	**in**	**a**	**quarter**	**teaspoon**	**of**	**baking**	**soda**	**and**	**boil**	**fifteen**	**minutes**	**longer**	**,**
搅拌	在	一个	四分之一	茶匙	的	烘烤	苏打	和	熬	十五	分钟	更长	,

加入四分之一茶匙小苏打，再煮十五分钟。

[ɔːr][ʌn'tɪl][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [drɑːpt] ['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] , [bɪ'kʌmz] ['brɪt(ə)l] .

or	until	a	little	,	dropped	into	cold	water	,	becomes	brittle	.
或者	直到	一个	小的	,	掉落	进入	寒冷的	水	,	变成	脆	.

或者直到滴入冷水中的一小部分变得易碎。

[ðɪs] ['kændi][mʌst; məst][biː; bi] [stɜːrd] ['kɑːnstəntli] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['kʊkɪŋ] [ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [skɔːrtʃ] .

This	candy	must	be	stirred	constantly	while	it	is	cooking	or	it	will	scorch	.
这	糖果	必须	是	搅拌	不断地	尽管	它	是	烹饪	或者	它	将要	烧焦	.

这种糖果在熬制过程中必须不断搅拌，否则会烧焦。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ðə; ði]['brɪt(ə)l][steɪdʒ] ,

When	it	reaches	the	brittle	stage	,
什么时候	它	到达	这	脆	阶段	,

当它达到脆性阶段时，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː]

add	a	teaspoon	of	vinegar	and	a	tablespoon	of	butter	and	pour	into
添加	一个	茶匙	的	醋	和	一个	汤匙	的	黄油	和	倒	进入

[wel] - ['bʌtərd] [pænz] .

well	-	buttered	pans	.
出色地	-	涂黄油的	平底锅	.

加入一茶匙醋和一汤匙黄油，倒入涂抹了黄油的平底锅中。

[mɑːrk]['ɪntuː] [ʃeɪp] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['bʌtərd] [naɪf] ['æftər][ðə; ði]['kændi] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə][fɔːrm][ænd; ənd]

Mark	into	shape	with	a	buttered	knife	after	the	candy	begins	to	form	and
标记	进入	形状	和	一个	涂黄油的	刀	后	这	糖果	开始	到	形式	和

[bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['riːəli] [hɑːrd] .

before	it	is	really	hard	.
前	它	是	真的	难的	.

在糖果开始成型但尚未完全变硬之前，用涂了黄油的刀将其压出形状。

[kriːm] ['pepərmɪnt] [drɑːps]

CREAM	PEPPERMINT	DROPS
奶油	薄荷	滴

奶油薄荷糖

[pʊt][ə; eɪ][hæf][kʌp][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd] [tuː] [kʌps][ʌv; əv]['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] ['ɪntuː][ə; eɪ] [kliːn]

Put	a	half	cup	of	cold	water	and	two	cups	of	granulated	sugar	into	a	clean
放	一个	一半	杯子	的	寒冷的	水	和	二	杯子	的	颗粒状	糖	进入	一个	干净的

['sɔːspæn] [ænd; ənd][bɔɪl] ['sloʊli] ,

saucepan	and	boil	slowly	,
平底锅	和	熬	缓慢地	,

将半杯冷水和两杯砂糖放入干净的平底锅中，小火煮沸。

[wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] , [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][spɪnz] [θred] [frʌm; frəm][ðə; ði][tɪp][ʌv; əv][ə; eɪ] [spuːn] ['dɪpt] ['ɪntuː]

without	stirring	,	until	it	spins	thread	from	the	tip	of	a	spoon	dipped	into
没有	搅拌	,	直到	它	旋转	线	从	这	提示	的	一个	勺子	浸入	进入

[ˌaɪ 'tiː] .

it	.
它	.

无需搅拌，直到用勺子尖蘸取后能拉出细丝。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði] [stoʊv] , [liːv] [ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tʌtʃt] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə'baʊt] [blʌd] - [wɔːrm] , [ðen]

Take	from	the	stove	,	leave	it	untouched	until	it	is	about	blood	-	warm	,	then
拿	从	这	火炉	,	离开	它	未受触碰	直到	它	是	关于	血	-	温暖的	,	然后

[stɜːr] ['stedəli] ,

stir	steadily	,
搅拌	稳步	,

从炉子上移开，静置至温热，然后不停搅拌。

['ɔ:lweɪz] [ɪn] [wʌn] [də'rekʃn; daɪ'rekʃn] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] [bɪ'kʌm] ['kri:mi] .

always	in	one	direction	until	the	mixture	begins	to	become	creamy	.
总是	在	一	方向	直到	这	混合物	开始	到	变得	奶油状	.

始终朝一个方向搅拌，直到混合物开始变得呈乳状。

['fleɪvər] [tu:; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] ['es(ə)ns] [ʌv; əv] ['pepərmɪnt] ,

Flavor	to	taste	with	essence	of	peppermint	,
味道	到	品尝	和	本质	的	薄荷	,

根据个人口味加入薄荷精华调味。

['ædɪŋ] [ðɪs] ['kɔ:ʃəsli] [soʊ] [æz; əz] [nɑ:t] [tu:; tə] [get] [ðə; ði] ['fleɪvər] [tu:] [strɔ:ŋ] .

adding	this	cautiously	so	as	not	to	get	the	flavor	too	strong	.
添加	这	谨慎地	所以	作为	不是	到	得到	这	味道	也	强的	.

谨慎添加，以免味道过浓。

[drɑ:p] [baɪ] [ðə; ði] ['tɪspʊnˌfʊl] [ə'pɑ:n] [wækst] ['peɪpər] ,

Drop	by	the	teaspoonful	upon	waxed	paper	,
降低	经过	这	一茶匙	之上	打蜡	纸	,

用茶匙将面糊滴在蜡纸上，

['bi:ɪŋ] ['kerf(ə)l] [nɑ:t] [tu:; tə] [pʊt] [ðə; ði] [drɑ:ps] [soʊ] [kloʊz] [tə'geðər] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [rʌn] ['ɪntu:] [i:tʃ] ['ʌðər] .

being	careful	not	to	put	the	drops	so	close	together	that	they	will	run	into	each	other	.
存在	小心	不是	到	放	这	滴	所以	关闭	一起	那	他们	将要	跑步	进入	每个	其他	.

注意不要把水滴滴得太近，以免它们互相碰撞。

[ə; eɪ] ['kændi] ['dɪpər] [ɪz] ['i:v(ə)n] ['betər] [fɔ:r; fər] [ðɪs] ['pɜ:rpəs] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] ['ti:spu:n] .

A	candy	dipper	is	even	better	for	this	purpose	than	a	teaspoon	.
一个	糖果	杓	是	甚至	更好的	为了	这	目的	比	一个	茶匙	.

用糖果勺比用茶匙更适合这个用途。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	59	]
[	页	-	]

[第59页]

['æftər] ['dɪnər] [mɪnts]

AFTER	DINNER	MINTS
后	晚餐	薄荷糖

餐后薄荷糖

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

2	cups	of	sugar	,
2	杯子	的	糖	,

杯糖，

⅓ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ,

⅓	cup	boiling	water	,
⅓	杯子	沸腾	水	,

1/4 杯沸水，

¼ [kʌp] [mə'læsɪz] ,

¼	cup	molasses	,
¼	杯子	糖蜜	,

1/4 杯糖蜜，

[fɔ:r] [drɑ:ps] [ɔɪl] [ʌv; əv] ['spɪrmɪnt] .

4	drops	oil	of	spearmint	.
4	滴	油	的	薄荷	.

4滴薄荷油。

[pʊt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] , [kliːn] ['sɔːspæn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ]
Put **sugar** **and** **molasses** **into** **a** **smooth** **,** **clean** **saucepan** **,** **and** **add** **boiling**
放 糖 和 糖蜜 进入 一个 光滑的 , 干净的 平底锅 , 和 添加 沸腾
['wɔːtər] ,
water **,**
水 ,

将糖和糖蜜放入光滑干净的平底锅中，加入沸水。

[hiːt] ['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ænd; ənd][bɔɪl][tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] . ,
heat **gradually** **to** **the** **boiling** **point** **,** **and** **boil** **to** **258** **degrees** **F** **.** **,**
热 逐步地 到 这 沸腾 观点 , 和 熬 到 - 学位 F . ,

逐渐加热至沸点，煮至华氏258度。

[ɔːr][ʌn'tɪl]['kændi] [bɪ'kʌmz] ['brɪt(ə)l] [wen] ['testɪd] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] ,
or **until** **candy** **becomes** **brittle** **when** **tested** **in** **cold** **water** **,** **add** **flavoring** **,**
或者 直到 糖果 变成 脆 什么时候 测试 在 寒冷的 水 , 添加 调味 ,

或者直到糖果在冷水中测试时变得易碎，然后添加调味剂。

[pɔːr] [ɑːn][æn; ən] [ɔɪld] [slæb][ɔːr] ['plætər] [ænd; ənd] [wen] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['hænd(ə)l] [pʊl] [ʌn'tɪl]
pour **on** **an** **oiled** **slab** **or** **platter** **and** **when** **cool** **enough** **to** **handle** **pull** **until**
倒 在 一个 涂油 板 或者 拼盘 和 什么时候凉爽的 足够的 到 处理 拉 直到
['nɪrli] [waɪt] ;
nearly **white** **;**
几乎 白色的 ;

倒在涂了油的板或盘子上，冷却到可以处理时，拉扯至接近白色；

[pʊl] ['ɪntuː] [lɔːŋ] [strɪps] [ə'baʊt] [hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtər] , [ænd; ənd] [kʌt][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz]
pull **into** **long** **strips** **about** **half** **an** **inch** **in** **diameter** **,** **and** **cut** **in** **small** **pieces**
拉 进入 长的 条状物 关于 一半 一个 英寸 在 直径 , 和 切 在 小的 件
[wɪð; wɪθ] ['sɪzərz] ;
with **scissors** **;**
和 剪刀 ;

拉成直径约半英寸的长条，然后用剪刀剪成小段；

[roʊl][ɪn] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [kiːp] [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvərd] [dʒɑːr][fɔːr; fər] ['sevrəl] [deɪz] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ]
roll **in** **powdered** **sugar** **,** **and** **keep** **in** **a** **covered** **jar** **for** **several** **days** **before** **using**
卷 在 粉末状 糖 , 和 保持 在 一个 涵盖 罐 为了 一些 天 前 使用
.
:
.

裹上糖粉，放入带盖的罐子中保存几天后再使用。

['piːnʌt] ['bʌtər] [fʌdʒ]
PEANUT **BUTTER** **FUDGE**
花生 黄油 做傻事

花生酱软糖

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv] [waɪt] ['ʃʊgər] ,
Three **cups** **of** **white** **sugar** **,**
三 杯子 的 白色的 糖 ,

三杯白砂糖，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡罗琳阿姨的迪克西兰食谱(Aunt Caroline's Dixieland recipes)
第3/5页

[θriː] - [fɔːθs] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
Three - fourths cup of milk ,
三 - 第四部分 杯子 的 牛奶 ,

四分之三杯牛奶，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['piːnʌt] ['bʌtər] ,
One - half cup of peanut butter ,
一 - 一半 杯子 的 花生 黄油 ,

半杯花生酱

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .
One teaspoonful of vanilla .
一 一茶匙 的 香草 .

一茶匙香草精。

[pʊt] ['ʃʊgər] , ['piːnʌt] ['bʌtər] [ænd; ənd] [mɪlk] [ɑːn] [tuː; tə] [kʊk] .
Put sugar , peanut butter and milk on to cook .
放 糖 , 花生 黄油 和 牛奶 在 到 厨师 .

加入糖、花生酱和牛奶一起煮。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [fɔːrm] [ə; eɪ] [sɔːft] [bɔːl] [wen] [traɪd] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .
Let it cook until it will form a soft ball when tried in cold water .
让 它 厨师 直到 它 将要 形式 一个 柔软的 球 什么时候 尝试 在 寒冷的 水 .

煮至放入冷水中能捏成软球状即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [stoʊv] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
Add vanilla , remove from stove and beat until creamy .
添加 香草 , 消除 从 火炉 和 打 直到 奶油状 .

加入香草精，从炉子上移开，搅拌至顺滑。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['bʌtərd] [pleɪts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [wen] [koʊld] .
Pour into buttered plates and cut into squares when cold .
倒 进入 涂黄油的 盘子 和 切 进入 正方形 什么时候 寒冷的 .

倒入抹了黄油的盘子中，冷却后切成方块。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 61]
[页 -]

[第61页]

['tʃɔːklət] [fʌdʒ]
CHOCOLATE FUDGE
巧克力 做傻事

巧克力软糖

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,
Three cups of brown sugar ,
三 杯子 的 棕色的 糖 ,

三杯红糖，

[θriː] - [fɔːθs] [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ,
Three - fourths cup of water ,
三 - 第四部分 杯子 的 水 ,

四分之三杯水，

['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] ,
Butter the size of an egg ,
黄油 这 尺寸 的 一个 蛋 ,

鸡蛋大小的黄油，

[wʌn] - [hæf] [keɪk] [ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] ,
One - half cake of chocolate ,
一 - 一半 蛋糕 的 巧克力 ,

半个巧克力蛋糕

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .
One teaspoonful of vanilla .
一 一茶匙 的 香草 .

一茶匙香草精。

[pʊt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['wɔ:tər][ɑ:n][tu:; tə] [kʊk] .
Put sugar and water on to cook .
放 糖 和 水 在 到 厨师 .

加入糖和水煮。

[wen] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] [bɔɪl] , [ˌeɪ di: 'di:] ['bʌtər] ,
When it begins to boil , add butter ,
什么时候 它 开始 到 熬 , 添加 黄油 ,

水开始沸腾后，加入黄油。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [fɔ:rm][ə; eɪ][sɔ:ft] [bɔ:l] [wen] [traɪd] [ɪn][koʊld]['wɔ:tər] .
and let it cook until it will form a soft ball when tried in cold water .
和 让 它 厨师 直到 它 将要 形式 一个 柔软的 球 什么时候 尝试 在 寒冷的 水 .

煮至放入冷水中能捏成软球状即可。

[ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] , [rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [stoʊv] , [ænd; ənd] [bi:t] [ɪn][ðə; ði] ['tʃɔ:klət] .
Add vanilla , remove from stove , and beat in the chocolate .
添加 香草 , 消除 从 火炉 , 和 打 在 这 巧克力 .

加入香草精，从炉子上移开，然后拌入巧克力。

[bi:t] [ʌn'tɪl] ['kri:mi] , [ðen] [pɔ:r] ['ɪntu:] ['bʌtərd] [pleɪts] .
Beat until creamy , then pour into buttered plates .
打 直到 奶油状 , 然后 倒 进入 涂黄油的 盘子 .

搅打至顺滑，然后倒入涂了黄油的盘子中。

[kʌt] ['ɪntu:] [skwer] [wen] [koʊld] .
Cut into squares when cold .
切 进入 正方形 什么时候 寒冷的 .

冷却后切成方块。

[si:] - [foʊm] ['kændi]
SEA - FOAM CANDY
海 - 泡沫 糖果

海泡糖

[fɔ:r] [kʌps] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,
Four cups of brown sugar ,
四 杯子 的 棕色的 糖 ,

四杯红糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv]['wɔ:tər] ,
One cup of water ,
一 杯子 的 水 ,

一杯水，

[waɪts] [ʌv; əv] [tu:] [egz] ,
Whites of two eggs ,
白人 的 二 鸡蛋 ,

两个鸡蛋的蛋白

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [nʌts] ,
One cup of nuts ,
一 杯子 的 坚果 ,

一杯坚果，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .
One teaspoonful of vanilla .
一 一茶匙 的 香草 .

一茶匙香草精。

[pʊt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['wɔ:tər] [ɑ:n] [tu:; tə] [kʊk] .
Put sugar and water on to cook .
放 糖 和 水 在 到 厨师 .

加入糖和水煮。

[let] [ˌaɪ 'ti:] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [spɪnz] [ə; eɪ] [θred] .
Let it cook until it spins a thread .
让 它 厨师 直到 它 旋转 一个 线 .

煮至能拉出丝状即可。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] , [rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [stoʊv] , [ænd; ənd] [pɔ:r] ['sloʊli] ['ɪntu:] [waɪts] [ʌv; əv] [egz]
Then add vanilla , remove from stove , and pour slowly into whites of eggs
然后 添加 香草 , 消除 从 火炉 , 和 倒 缓慢地 进入 白人 的 鸡蛋
['bi:tn] [stɪf] .
beaten stiff .
被打败 僵硬的 .

然后加入香草精，从炉子上移开，慢慢倒入打发至硬性的蛋白中。

[bi:t] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ænd; ənd] [ðen] [drɑ:p] [frʌm; frəm] [spu:n] [ɑ:n] ['bʌtərd] ['peɪpər] .
Beat until stiff and then drop from spoon on buttered paper .
打 直到 僵硬的 和 然后 降低 从 勺子 在 涂黄油的 纸 .

打发至硬性发泡，然后用勺子舀到涂了黄油的纸上。

[ˌeɪ di: 'di:] [nʌts] [dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] ['kændi] [gets] ['kri:mi] [ænd; ənd] [hɑ:rd] .
Add nuts just before candy gets creamy and hard .
添加 坚果 只是 前 糖果 获得 奶油状 和 难的 .

在糖果变得浓稠变硬之前加入坚果。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 63]
[页 -]

[第63页]

[mi:ts]
Meats
肉类

肉类

[fraɪd] ['tʃɪkɪn] [vər'dʒɪniə] [staɪl]
FRIED CHICKEN VIRGINIA STYLE
油煎 鸡 弗吉尼亚州 风格

弗吉尼亚风味炸鸡

[kʌt] [ə; eɪ] [jʌŋ] ['tendər] [drest] [faʊl] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] .
Cut a young tender dressed fowl into small pieces .
切 一个 年轻的 投标 穿着 鸡 进入 小的 件 .

将一只鲜嫩的、处理过的家禽切成小块。

[sɔ:lt] [wel] [ænd; ənd] [let] [stænd] ['sevrəl] ['aʊərz] .
Salt well and let stand several hours .
盐 出色地 和 让 站立 一些 小时 .

加盐腌制，静置几个小时。

[ðen] [wɑːʃ] [ænd; ənd] [dreɪn] , [dɪp] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] ['ɪntuː] ['flaʊər] ,
Then wash and drain , dip each piece of chicken into flour ,
然后 洗 和 流走 , 蘸 每个 片 的 鸡 进入 面粉 ,

然后洗净沥干，将每块鸡肉蘸上面粉。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [blæk] ['pepər] ,
to which has been added salt and black pepper ,
到 哪个 有 到过 额外 盐 和 黑色的 胡椒 ,

其中还加入了盐和黑胡椒。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ə; eɪ] ['goʊldən] [braʊn] [ɪn] [diːp] [hɑːt] [fæt] .
and fry a golden brown in deep hot fat .
和 炒 一个 金的 棕色的 在 深的 热的 胖的 .

用滚烫的油炸至金黄色。

[let] ['tʃɪkɪn] [fraɪ] ['sloʊli] .
Let chicken fry slowly .
让 鸡 炒 缓慢地 .

让鸡肉慢慢煎。

['kriːoʊl] [viːl] ['pættaɪz]
CREOLE VEAL PATTIES
克里奥尔语 小牛肉 肉饼

克里奥尔小牛肉饼

1½ ['kʌpsˌfʊl] [ʌv; əv] [bɔɪld] [raɪs] ,
1½ cupsful of boiled rice ,
1½ 满杯 的 煮沸 米 ,

1½ 杯煮熟的米饭，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [viːl] ,
1 cupful of veal ,
1 一杯 的 小牛肉 ,

1 杯小牛肉，

½ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
½ teaspoonful of salt ,
½ 一茶匙 的 盐 ,

1/2茶匙盐，

½ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['poʊltri] ['dresɪŋ] ,
½ teaspoonful of poultry dressing ,
½ 一茶匙 的 家禽 敷料 ,

1/2茶匙家禽调味料，

[wʌn] [eg] ,
1 egg ,
1 蛋 ,

1个鸡蛋，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] .
1 tablespoonful of milk .
1 一汤匙 的 牛奶 .

1汤匙牛奶。

[graɪnd] [ɔːr] [tʃɑːp] [ðə; ði] [viːl] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [stɜːr] ['ɪntuː] [ðə; ði] [raɪs] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['dresɪŋ] ;
Grind or chop the veal , salt , and stir into the rice with the dressing ;
研磨 或者 劈 这 小牛肉 , 盐 , 和 搅拌 进入 这 米 和 这 敷料 ;

将小牛肉磨碎或切碎，加盐，与调味料一起拌入米饭中；

[biːt] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , [ænd; ənd] [stɜːr] [ɔːl] [tə'geðər] .
beat the eggs , add milk , and stir all together .
打 这 鸡蛋 , 添加 牛奶 , 和 搅拌 全部 一起 .

将鸡蛋打散，加入牛奶，搅拌均匀。

[drɑːp][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [spred] [aʊt] [θɪn] [ɑːn][ðə; ði] ['grɪdl] , [ænd; ənd][fraɪ][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd]

Drop	**a**	**tablespoonful**	**spread**	**out**	**thin**	**on**	**the**	**griddle**	**,**	**and**	**fry**	**as**	**you**	**would**
降低	一个	一汤匙	传播	出去	薄的	在	这	烤盘	,	和	炒	作为	你	会

['grɪdl] - [keɪks] .

griddle	**-**	**cakes**	**.**
烤盘	-	蛋糕	.

舀一汤匙面糊，摊成薄薄的一层放在煎锅上，像煎煎饼一样煎熟。

[pɔːrk] , [ɔːr] [læm] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [viːl] .

Pork	**,**	**or**	**lamb**	**may**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**veal**	**.**
猪肉	,	或者	羊肉	可能	是	用过的	反而	的	小牛肉	.

可以用猪肉或羊肉代替小牛肉。

['ʃʊgər] [kjʊr] [hæm] [loʊf]

SUGAR	**CURED**	**HAM**	**LOAF**
糖	治愈	火腿	面包

糖渍火腿面包

[wʌn] [paʊnd] [rɔː] [hæm] ,

1	**pound**	**raw**	**ham**	**,**
1	磅	生的	火腿	,

1磅生火腿

[ˌtuː'tuː] ['biːtn] [egz] ,

2	**beaten**	**eggs**	**,**
2	被打败	鸡蛋	,

2个打散的鸡蛋，

[wʌn] [kʌp] [draɪd] [krʌmz] ,

1	**cup**	**dried**	**crumbs**	**,**
1	杯子	干燥	面包屑	,

1 杯干面包屑，

½ ['tiːspuːn] ['mʌstərd] ,

½	**teaspoon**	**mustard**	**,**
½	茶匙	芥末	,

½茶匙芥末，

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

1	**cup**	**boiling**	**water**	**,**
1	杯子	沸腾	水	,

1 杯沸水，

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

¼	**teaspoon**	**salt**	**.**
¼	茶匙	盐	.

1/4茶匙盐。

[pʊt][hæm] , [ɪn'kluːdɪŋ] [ðə; ði][fæt] , [θruː] [miːt] ['tʃɑːpər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [krʌmz] , ['wɔːtər] , [egz] ,

Put	**ham**	**,**	**including**	**the**	**fat**	**,**	**through**	**meat**	**chopper**	**;**	**add**	**crumbs**	**,**	**water**	**,**	**eggs**	**,**
放	火腿	,	包括	这	胖的	,	通过	肉	直升机	;	添加	面包屑	,	水	,	鸡蛋	,

[ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ;

and	**seasoning**	**;**
和	调料	;

将火腿（包括肥肉）放入绞肉机中绞碎；加入面包屑、水、鸡蛋和调味料；

[mɪks] [wel] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [bred] [pæn] , [ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] ,

mix	**well**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**small**	**bread**	**pan**	**,**	**in**	**a**	**slow**	**oven**	**,**
混合	出色地	,	和	烤	在	一个	小的	面包	平底锅	,	在	一个	慢的	烤箱	,

充分搅拌后，倒入小面包模具，放入低温烤箱烘烤。

[æn; ən]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ; [ɔːr] [kʊk] [ɪn] ['stiːmər] [tuː] ['aʊərz] .
an hour and a half ; or cook in steamer two hours .
一个 小时 和 一个 一半 ; 或者 厨师 在 汽船 二 小时 .

一个半小时；或者用蒸锅蒸两个小时。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 65]
[页 -]

[第65页]

[beɪkt] [raɪs] [ænd; ənd][hæm]
BAKED RICE AND HAM
烘焙 米 和 火腿

烤米饭和火腿

½ [kʌp] [raɪs] ,
½ cup rice ,
½ 杯子 米 ,

1/2 杯米，

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʌnjən] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ,
1 tablespoon onion finely chopped ,
1 汤匙 洋葱 精细地 切碎 ,

1汤匙切碎的洋葱

2½ [kʌps] [stɑːk] [ɔːr]['wɔːtər] ,
2½ cups stock or water ,
2½ 杯子 库存 或者 水 ,

2½ 杯高汤或水，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk] ,
2 cups milk ,
2 杯子 牛奶 ,

2 杯牛奶，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] ['kærət] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ,
2 tablespoonsful carrot finely chopped ,
2 汤匙 胡萝卜 精细地 切碎 ,

2汤匙切碎的胡萝卜，

½ [kʌp] [kʊkt] [hæm] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .
½ cup cooked ham finely chopped .
½ 杯子 煮熟 火腿 精细地 切碎 .

1/2 杯切碎的熟火腿。

[wɑːʃ] [raɪs] , [pleɪs] [ɪn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ; [ˌeɪ diː 'diː]['lɪkwɪd] , [hæm] , ['vedʒtəb(ə)lz] , [ænd; ənd][sɔːlt]
Wash rice , place in greased baking dish ; add liquid , ham , vegetables , and salt
洗 米 , 地方 在 涂油 烘烤 盘子 ; 添加 液体 , 火腿 , 蔬菜 , 和 盐
[ɪf] ['nesəseri] .
if necessary .
如果 必要的 .

将米淘洗干净，放入抹了油的烤盘中；加入液体、火腿、蔬菜，必要时加盐。

[beɪk] ['sloʊli] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] ; ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][fɜːrst]['aʊər] .
Bake slowly for three hours ; stirring occasionally during the first hour .
烤 缓慢地 为了 三 小时 ; 搅拌 偶尔 期间 这 第一的 小时 .

慢火烘烤三小时；第一小时偶尔搅拌。

[hæm] [stɑːk] [ɔːr] [kɔːrnd] [biːf] [stɑːk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] , [ænd; ənd] ['eni] [kʊkt] [miːt] ['sʌbstɪtjutɪd]
Ham **stock** **or** **corned** **beef** **stock** **may** **be** **used** **,** **and** **any** **cooked** **meat** **substituted**
火腿 库存 或者 咸 牛肉 库存 可能 是 用过的 , 和 任何 煮熟 肉 替代
[fɔːr; fər][hæm] .
for **ham** **.**
为了 火腿 .

可以使用火腿高汤或咸牛肉高汤，也可以用任何熟肉代替火腿。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] ['spɪnɪtʃ] [ɔːr] [drest] ['letɪs] .
Serve **with** **boiled** **spinach** **or** **dressed** **lettuce** **.**
服务 和 煮沸 菠菜 或者 穿着 莴苣 .

可搭配煮菠菜或拌好的生菜食用。

['mɑːrθə] ['wɑːʃɪŋtən] [tʃiːz] ['pʊdɪŋ]
MARTHA **WASHINGTON** **CHEESE** **PUDDING**
玛莎 华盛顿 奶酪 布丁

玛莎·华盛顿奶酪布丁

[slaɪs] [wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] [tʃiːz] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,
Slice **one** **-** **half** **pound** **of** **cheese** **in** **thin** **slices** **,**
片 一 - 一半 磅 的 奶酪 在 薄的 切片 ,

将半磅奶酪切成薄片，

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [kʊk] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [stoʊv] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [hæz; həz] ['θɜːrəli]
cover **with** **water** **and** **cook** **on** **top** **of** **the** **stove** **until** **cheese** **has** **thoroughly**
覆盖 和 水 和 厨师 在 顶部 的 这 火炉 直到 奶酪 有 彻底
[meltid] .
melted **.**
融化 .

加水没过食材，放在炉子上煮，直到奶酪完全融化。

[ðen] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [ðə; ðɪ] [stoʊv] [ænd; ənd] [wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [egz] [wel]
Then **remove** **from** **the** **stove** **and** **when** **cool** **add** **to** **it** **two** **eggs** **well**
然后 消除 从 这 火炉 和 什么时候凉爽的 添加 到 它 二 鸡蛋 出色地
['biːtn] ,
beaten **,**
被打败 ,

然后从炉子上移开，冷却后加入两个打散的鸡蛋。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
one **tablespoon** **of** **flour** **,** **one** **-** **half** **teaspoon** **of** **salt** **,**
一 汤匙 的 面粉 , 一 - 一半 茶匙 的 盐 ,

一汤匙面粉，半茶匙盐，

[pɪntʃ] [ʌv; əv] [red] ['pepər] [ænd; ənd] [wʌn] - [fɔːrθ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
pinch **of** **red** **pepper** **and** **one** **-** **fourth** **teaspoon** **of** **baking** **powder** **.**
捏 的 红色的 胡椒 和 一 - 第四 茶匙 的 烘烤 粉末 .

一小撮红辣椒粉和四分之一茶匙泡打粉。

[pʊt] [ɪn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , ['kʌvər] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['bɪts] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət]
Put **in** **greased** **baking** **dish** **,** **cover** **top** **with** **bits** **of** **butter** **and** **bake** **in** **moderate**
放 在 涂油 烘烤 盘子 , 覆盖 顶部 和 比特 的 黄油 和 烤 在 缓和
['ʌv(ə)n] .
oven **.**
烤箱 .

放入抹了油的烤盘中，顶部放上几块黄油，放入中等温度的烤箱烘烤。

['ʌŋk(ə)l] ['riːməs] ['ɑːmlət]
UNCLE **REMUS** **OMELETTE**
叔叔 雷姆斯 煎蛋卷

雷姆斯叔叔煎蛋卷

[tuː; tə] [fɔːr] [egz] ['biːtn] ['seprətli] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

To	**four**	**eggs**	**beaten**	**separately**	**add**	**three**	**tablespoonfuls**	**of**	**milk**	**,**
到	四	鸡蛋	被打败	分别地	添加	三	汤匙	的	牛奶	,

将四个鸡蛋分别打散，然后加入三汤匙牛奶。

[ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

a	**small**	**quantity**	**of**	**butter**	**and**	**a**	**pinch**	**of**	**salt**	**.**
一个	小的	数量	的	黄油	和	一个	捏	的	盐	.

少量黄油和一小撮盐。

[pɔːr] ['kwɪkli] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɑːt] [griːst] [pæn] .

Pour	**quickly**	**into**	**a**	**hot**	**greased**	**pan**	**.**
倒	迅速地	进入	一个	热的	涂油	平底锅	.

迅速倒入热的抹油锅中。

[let] [rɪ'meɪn] [ɑːn] [stoʊv] [tuː] ['mɪnɪts] , [ðen] [pleɪs] [ˌɪn'saɪd] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [θriː] ['mɪnɪts] .

Let	**remain**	**on**	**stove**	**two**	**minutes**	**,**	**then**	**place**	**inside**	**oven**	**for**	**three**	**minutes**	**.**
让	保持	在	火炉	二	分钟	,	然后	地方	里面	烤箱	为了	三	分钟	.

在炉子上静置两分钟，然后放入烤箱烤三分钟。

[teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [foʊld] [twaɪs] ; [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Take	**out**	**and**	**fold**	**twice**	**;**	**serve**	**immediately**	**.**
拿	出去	和	折叠	两次	;	服务	立即地	.

取出并折叠两次；立即食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**67**	**]**
[	页	-	]

[第67页]

[oʊld] ['fæʃnd] [mɪns] [miːt]

OLD	**FASHIONED**	**MINCE**	**MEAT**
老的	造型	剁碎	肉

传统肉馅

[fɔːr] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [miːt] ,

4	**cupfuls**	**of**	**chopped**	**meat**	**,**
4	杯	的	切碎	肉	,

杯碎肉，

- ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['æplz] ,

12	**cupfuls**	**of**	**chopped**	**apples**	**,**
-	杯	的	切碎	苹果	,

12 杯切碎的苹果，

[ˌtuː'tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['suːɪt] ,

2	**cupfuls**	**of**	**chopped**	**suet**	**,**
2	杯	的	切碎	羊脂	,

2 杯切碎的牛油，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,

1	**cupful**	**of**	**vinegar**	**,**
1	一杯	的	醋	,

1 杯醋，

[θriː] ['kʌpˌfʊlz] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] ,

3	**cupfuls**	**seeded**	**raisins**	**,**
3	杯	播种	葡萄干	,

3 杯带籽葡萄干

[wʌn] ['kʌpfʊl] ['siːdɪd] ['kʌrənts] ,

1	**cupful**	**seeded**	**currants**	**,**
1	一杯	播种	醋栗	,

杯带籽醋栗，

[faɪv] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

5	cupfuls	of	brown	sugar	,
5	杯	的	棕色的	糖	,

5 杯红糖，

1½ ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] ,

1½	cupfuls	of	molasses	,
1½	杯	的	糖蜜	,

1½ 杯糖蜜，

[sɪks] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,

6	teaspoonsful	of	cinnamon	,
6	茶匙	的	肉桂	,

6茶匙肉桂粉

[θriː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [kloʊvz] ,

3	teaspoonsful	of	cloves	,
3	茶匙	的	丁香	,

3茶匙丁香，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] ,

1	teaspoonful	of	nutmeg	,
1	一茶匙	的	肉豆蔻	,

1茶匙肉豆蔻粉

½ [paʊnd] [ʌv; əv] ['sɪtrən] ,

½	pound	of	citron	,
½	磅	的	香橼	,

1/2磅香橼，

[raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] ,

Rind	and	juice	of	one	lemon	,
果皮	和	汁	的	一	柠檬	,

一个柠檬的皮和汁

['bʌtər] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] ,

Butter	the	size	of	an	egg	,
黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	,

鸡蛋大小的黄油，

[sɔːlt] .

Salt	.
盐	.

盐。

['mɔɪs(ə)n] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['kɔːfi] [ɔːr] [strɔːŋ] [tiː] .

Moisten	with	cold	coffee	or	strong	tea	.
濡	和	寒冷的	咖啡	或者	强的	茶	.

用冷咖啡或浓茶润湿。

[kʊk] ['sloʊli] [tuː] ['aʊərz] .

Cook	slowly	two	hours	.
厨师	缓慢地	二	小时	.

慢炖两小时。

[fɪʃ] [bɔːlz] [ə; eɪ] [lɑː] ['meriləND]

FISH	BALLS	A	LA	MARYLAND
鱼	球	一个	洛杉矶	马里兰州

马里兰风味鱼丸

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [hɑːt] [mæʃt] [pə'tetoz] ,

1	cupful	of	hot	mashed	potatoes	,
1	一杯	的	热的	捣碎	土豆	,

杯热土豆泥，

½ ['kʌpfʊl] [ʌv; əv]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd][ˌsiː oʊ 'diː] - [fɪʃ] ,

½	cupful	of	shredded	cod	-	fish	,
½	一杯	的	碎	鳕鱼	-	鱼	,

半杯切碎的鳕鱼，

[ˌtuː'tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] ,

2	teaspoonsful	of	melted	butter	,
2	茶匙	的	融化	黄油	,

2茶匙融化的黄油，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

2	tablespoonsful	of	milk	,
2	汤匙	的	牛奶	,

2汤匙牛奶，

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

Salt	to	taste	.
盐	到	品尝	.

加盐调味。

[pʊt][ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [tʃiːz] - [klɔːθ] , [let][koʊld]['wɔːtər][rʌn]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd]

Put	the	fish	into	a	piece	of	cheese	-	cloth	,	let	cold	water	run	over	it	,	and
放	这	鱼	进入	一个	片	的	奶酪	-	布	,	让	寒冷的	水	跑步	超过	它	,	和

[skwiːz] [draɪ] .

squeeze	dry	.
挤	干燥	.

将鱼放入一块纱布中，用冷水冲洗，然后挤干水分。

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ɔːl] [tə'geðər] .

Mix	ingredients	all	together	.
混合	原料	全部	一起	.

将所有材料混合在一起。

[teɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər][ɪn][ðə; ði][hænd][ænd; ənd][roʊl][hæf][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər]

Take	a	little	flour	in	the	hand	and	roll	half	a	tablespoonful	of	the	mixture
拿	一个	小的	面粉	在	这	手	和	卷	一半	一个	一汤匙	的	这	混合物

[bɪ'twiːn] [ðə; ði][pɑːmz] ,

between	the	palms	,
之间	这	棕榈树	,

取少量面粉于掌心，将半汤匙混合物在掌心搓圆，

[tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ][smɔːl] [piːtʃ] .

to	the	size	of	a	small	peach	.
到	这	尺寸	的	一个	小的	桃	.

大小如小桃子。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] .

Fry	in	deep	fat	.
炒	在	深的	胖的	.

用油炸。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	69	]
[	页	-	]

[第69页]

['lɪvər] -

LIVER	FRICASEE
肝	-

肝酱

[wʌn] [paʊnd] ['lɪvər] ,
1 **pound** **liver** **,**
1 磅 肝 ,

1磅肝脏，

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] ,
4 **tablespoons** **flour** **,**
4 汤匙 面粉 ,

4汤匙面粉，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,
2 **cups** **boiling** **water** **,**
2 杯子 沸腾 水 ,

2杯沸水，

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,
¾ **teaspoon** **salt** **,**
¾ 茶匙 盐 ,

3/4茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['beɪkən][fæt] ,
2 **tablespoons** **bacon** **fat** **,**
2 汤匙 熏肉 胖的 ,

2汤匙培根油，

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə] ,
¼ **teaspoon** **paprika** **,**
¼ 茶匙 辣椒 ,

1/4茶匙辣椒粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] ,
1 **tablespoon** **grated** **onion** **,**
1 汤匙 磨碎的 洋葱 ,

1汤匙磨碎的洋葱，

[sɪks]['slaɪsɪz] [toʊst] .
6 **slices** **toast** **.**
6 切片 吐司 .

6 片吐司。

[kʌt] ['lɪvər]['ɪntuː][hæf] - [ɪntʃ] [kjuːbz] , [ænd; ənd] [soʊk] [ɪn] [koʊld] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;
Cut **liver** **into** **half** **-** **inch** **cubes** **,** **and** **soak** **in** **cold** **salted** **water** **fifteen** **minutes** **;**
切 肝 进入 一半 - 英寸 立方体 , 和 浸泡 在 寒冷的 咸的 水 十五 分钟 ;

将肝脏切成半英寸的方块，浸泡在冷盐水中十五分钟；

[dreɪn] ; ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [sɪks] ['mɪnɪts] ; [kʊk] ['beɪkən][fæt] ,
drain **;** **cover** **with** **the** **boiling** **water** **,** **and** **simmer** **six** **minutes** **;** **cook** **bacon** **fat** **,**
流走 ; 覆盖 和 这 沸腾 水 , 和 煨 六 分钟 ; 厨师 熏肉 胖的 ,

沥干水分；倒入沸水，小火慢炖六分钟；煮培根油，

['ʌnjən] [ænd; ənd] ['flaʊər] [ʌn'tɪl] [braʊn] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzniŋz] , [ænd; ənd] [stɑːk] [ɪn] [wɪtʃ] ['lɪvər] [wʌz; wəz]
onion **and** **flour** **until** **brown** **;** **add** **seasonings** **,** **and** **stock** **in** **which** **liver** **was**
洋葱 和 面粉 直到 棕色的 ; 添加 调味料 , 和 库存 在 哪个 肝 曾是
[kʊkt] ;
cooked **;**
煮熟 ;

将洋葱和面粉炒至褐色；加入调味料和煮过肝脏的肉汤；

[stɜ:r] [ʌn'tɪl] [smu:ð] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['lɪvər] , [ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər] [toʊst] [ɔ:r] [smɔ:l] , [θɪn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['bɪskɪt] .

stir	until	smooth	;	add	liver	,	and	pour	over	toast	or	small	,	thin	baking	powder	biscuit	.
搅拌	直到	光滑的	;	添加	肝	,	和	倒	超过	吐司	或者	小的	,	薄的	烘烤	粉末	饼干	.

搅拌至顺滑；加入肝脏，然后淋在烤面包片或小而薄的泡打粉饼干上。

['bredɪd] [pɔ:rk] [tʃɔps] [ˌfɪlə'delfɪr] [staɪl]

BREADED	PORK	CHOPS	PHILADELPHIA	STYLE
裹面包屑的	猪肉	排骨	费城	风格

费城风味面包屑猪排

[sɪks] [tʃɔps] ,

6	chops	,
6	排骨	,

6块肉排，

[wʌn] [eg] ,

1	egg	,
1	蛋	,

1个鸡蛋，

½ ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

½	cupful	of	milk	,
½	一杯	的	牛奶	,

半杯牛奶，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] ,

1	cupful	of	bread	crumbs	,
1	一杯	的	面包	面包屑	,

1 杯面包屑，

[pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔ:lt] .

Pinch	of	salt	.
捏	的	盐	.

少许盐。

[bi:t] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] [tə'geðər] , ['ædɪŋ] [ðə; ði] [sɔ:lt] .

Beat	the	egg	and	milk	together	,	adding	the	salt	.
打	这	蛋	和	牛奶	一起	,	添加	这	盐	.

将鸡蛋和牛奶一起搅拌均匀，加入盐。

[dɪp] [ðə; ði] [tʃɔps] ['ɪntu:] [ðɪs] ['mɪkstʃər] , [ðen] ['ɪntu:] [ðə; ði] [krʌmz] .

Dip	the	chops	into	this	mixture	,	then	into	the	crumbs	.
蘸	这	排骨	进入	这	混合物	,	然后	进入	这	面包屑	.

将肉排蘸上这种混合物，然后再裹上面包屑。

[fraɪ] [ɪn] [hɑ:t] [fæt] .

Fry	in	hot	fat	.
炒	在	热的	胖的	.

用热油炸。

[vi:l] ['kʌtlits] [kæn; kən] [bi:; bi] [sɜ:rvd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Veal	cutlets	can	be	served	in	the	same	way	.
小牛肉	肉饼	能	是	服务	在	这	相同的	方式	.

小牛肉排也可以用同样的方法烹制。

['sæmən] [krəu'kets]

SALMON	CROQUETTES
三文鱼	炸丸子

三文鱼炸丸子

[wʌn][kæn; kən][ʌv; əv]['sæmən] , [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][sɪks][hɑːrd] [bɔɪld] [egz] .

One	can	of	salmon	,	the	yolks	of	six	hard	boiled	eggs	.
一	能	的	三文鱼	,	这	蛋黄	的	六	难的	煮沸	鸡蛋	.

一罐鲑鱼，六个煮鸡蛋的蛋黄。

[mɪks][ænd; ənd]['siːz(ə)n][tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Mix	and	season	to	taste	with	salt	and	pepper	.
混合	和	季节	到	品尝	和	盐	和	胡椒	.

混合后，根据口味加入盐和胡椒调味。

[biːt] ['ɪntuː][ðə; ði]['mɪkstʃər][wʌn] [rɔː] [eg] .

Beat	into	the	mixture	one	raw	egg	.
打	进入	这	混合物	一	生的	蛋	.

将一个生鸡蛋打入混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['greɪtɪd] ['krækərz] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][hɑːt][lɑːrd] .

Add	three	or	four	grated	crackers	and	brown	in	hot	lard	.
添加	三	或者	四	磨碎的	饼干	和	棕色的	在	热的	猪油	.

加入三四块磨碎的饼干，用热猪油煎至金黄。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	71	]
[	页	-	]

[第71页]

[kriːmd] ['ɔɪstər]

CREAMED	OYSTERS
奶油	牡蛎

奶油牡蛎

[wʌn][paɪnt][smɔːl] ['ɔɪstər] ,

1	pint	small	oysters	,
1	品脱	小的	牡蛎	,

1品脱小牡蛎

[mɪlk] ,

Milk	,
牛奶	,

牛奶，

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] ,

2½	tablespoons	butter	,
2½	汤匙	黄油	,

2½汤匙黄油，

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə] ,

¼	teaspoon	paprika	,
¼	茶匙	辣椒	,

1/4茶匙辣椒粉

⅓ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .

⅓	teaspoon	celery	salt	.
⅓	茶匙	芹菜	盐	.

1/4茶匙芹菜盐。

[kʊk] ['ɔɪstər] [ɪn][ðer; ðər] [oʊn] ['lɪkər] [ʌn'tɪl] [plʌmp] ; [dreɪn][ænd; ənd] ['meʒər] [ðə; ði] ['lɪkər] ;

Cook	oysters	in	their	own	liquor	until	plump	;	drain	and	measure	the	liquor	;
厨师	牡蛎	在	他们的	自己的	酒	直到	丰满	;	流走	和	措施	这	酒	;

将牡蛎在自身的汁液中煮至饱满；沥干并测量汁液；

[melt] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , [ænd; ənd] [blend] [wel] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔɪstər] ['lɪkər] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf]

melt	**butter**	**,**	**add**	**flour**	**,**	**and**	**blend**	**well**	**;**	**add**	**oyster**	**liquor**	**,**	**and**	**enough**
熔化	黄油	,	添加	面粉	,	和	混合	出色地	;	添加	牡蛎	酒	,	和	足够的

[mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [tuː] [kʌps] ;

milk	**to**	**make**	**two**	**cups**	**;**
牛奶	到	制作	二	杯子	;

融化黄油，加入面粉，搅拌均匀；加入牡蛎汁，再加入足够的牛奶，使之达到两杯；

[stɜːr] [ʌn'tɪl] [smuːð] , [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzniŋz] [ænd; ənd] ['ɔɪstər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] .

stir	**until**	**smooth**	**,**	**add**	**seasonings**	**and**	**oysters**	**,**	**and**	**serve**	**on**	**toast**	**.**
搅拌	直到	光滑的	,	添加	调味料	和	牡蛎	,	和	服务	在	吐司	.

搅拌至顺滑，加入调味料和牡蛎，淋在吐司上即可食用。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [toʊst] [pɔɪnts] [ænd; ənd] [slaɪst] ['pɪkəlz] .

Garnish	**with**	**toast**	**points**	**and**	**sliced**	**pickles**	**.**
装饰	和	吐司	积分	和	切片	泡菜	.

用烤面包片和腌黄瓜片装饰。

['devəld] [kræbz]

DEVILED	**CRABS**
魔鬼	螃蟹

魔鬼蟹

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [kræb] [miːt] ; [tuː] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [meltid] ['bʌtər] ,

One	**pint**	**of**	**crab**	**meat**	**;**	**two**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**,**	**two**	**tablespoonsful**	**melted**	**butter**	**,**
一	品脱	的	螃蟹	肉	;	二	难的	煮沸	鸡蛋	,	二	汤匙	融化	黄油	,

一品脱蟹肉；两个煮熟的鸡蛋；两汤匙融化的黄油；

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] ['vɪnɪgər] , ['pepər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['mʌstərd] [tuː; tə] [teɪst] , [wʌn] [rɔː] [eg] ,

three	**tablespoonsful**	**vinegar**	**,**	**pepper**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**mustard**	**to**	**taste**	**,**	**one**	**raw**	**egg**	**,**
三	汤匙	醋	,	胡椒	,	盐	,	和	芥末	到	品尝	,	一	生的	蛋	,

[wel] ['biːtn] .

well	**beaten**	**.**
出色地	被打败	.

三汤匙醋，适量胡椒粉、盐和芥末，一个打散的生鸡蛋。

[dreɪn] [ðə; ði] ['lɪkər] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [kræbz] , [kriːm] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði]

Drain	**the**	**liquor**	**from**	**the**	**crabs**	**,**	**cream**	**the**	**yolks**	**of**	**the**	**eggs**	**with**	**the**
流走	这	酒	从	这	螃蟹	,	奶油	这	蛋黄	的	这	鸡蛋	和	这

['bʌtər] ,

butter	**,**
黄油	,

将螃蟹中的汁水沥干，将蛋黄与黄油搅打成奶油状。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] , [ðen] [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] [rɔː] [eg] ,

add	**seasoning**	**,**	**then**	**stir**	**in**	**the**	**raw**	**egg**	**,**
添加	调料	,	然后	搅拌	在	这	生的	蛋	,

加入调味料，然后拌入生鸡蛋。

[ðen] [ðə; ði] [tʃɑːpt] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [kræb] [miːt] .

then	**the**	**chopped**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**and**	**mix**	**well**	**with**	**the**	**crab**	**meat**	**.**
然后	这	切碎	白人	的	这	鸡蛋	和	混合	出色地	和	这	螃蟹	肉	.

然后将切碎的蛋白与蟹肉充分混合。

[wɑːʃ] [ðə; ði] ['ʃɛlz] [ænd; ənd] [fɪl] [ðem; ðəm] ['laɪtli] ,

Wash	**the**	**shells**	**and**	**fill**	**them**	**lightly**	**,**
洗	这	贝壳	和	充满	他们	轻轻	,

洗净贝壳，轻轻填入馅料，

[pʊt] ['greɪtɪd] [bred] [krʌmz] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [iːtʃ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]

put	grated	bread	crumbs	over	the	top	and	pour	over	each	two	tablespoonsful	of
放	磨碎的	面包	面包屑	超过	这	顶部	和	倒	超过	每个	二	汤匙	的

[meltid] ['bʌtər] .

melted	butter	.
融化	黄油	.

在上面撒上磨碎的面包屑，然后在每个上面淋上两汤匙融化的黄油。

[pleɪs] [ɪn][pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [laɪt] [braʊn] .

Place	in	pan	and	bake	until	light	brown	.
地方	在	平底锅	和	烤	直到	光	棕色的	.

放入烤盘，烤至浅棕色。

[ænt] ['kɛrəˌlaɪnz] [biːf] [loʊf]

AUNT	CAROLINE'S	BEEF	LOAF
阿姨	卡罗琳的	牛肉	面包

卡罗琳阿姨的牛肉饼

[tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [biːf] [graʊnd] [ɪn][ə; eɪ] [miːt] ['tʃɑːpər] .

Two	pounds	of	beef	ground	in	a	meat	chopper	.
二	磅	的	牛肉	地面	在	一个	肉	直升机	.

用绞肉机将两磅牛肉绞碎。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [bred] [krʌmz] , [tuː] ['biːtn] [egz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Add	to	this	one	-	half	cup	of	grated	bread	crumbs	,	two	beaten	eggs	,	a	little
添加	到	这	一	-	一半	杯子	的	磨碎的	面包	面包屑	,	二	被打败	鸡蛋	,	一个	小的

['ʌnjən] ,

onion	,
洋葱	,

加入半杯磨碎的面包屑、两个打散的鸡蛋、少许洋葱，

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

salt	and	pepper	to	taste	.
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[roʊl]['ɪntuː][ə; eɪ][loʊf] ,

Roll	into	a	loaf	,
卷	进入	一个	面包	,

擀成面包状，

['kʌvər][ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][wʌn][ænd; ənd][wʌn] -

cover	the	top	with	bits	of	butter	and	cook	in	oven	for	one	and	one	-
覆盖	这	顶部	和	比特	的	黄油	和	厨师	在	烤箱	为了	一	和	一	-

[hæf] ['aʊərz] .

half	hours	.
一半	小时	.

在表面涂上几块黄油，放入烤箱烤一个半小时。

[ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] [pɔːd] ['oʊvər][ðə; ði][loʊf] [waɪl] ['beɪkɪŋ] ['gɪvz] [ə; eɪ]

The	juice	of	a	can	of	tomatoes	poured	over	the	loaf	while	baking	gives	a
这	汁	的	一个	能	的	西红柿	倾倒	超过	这	面包	尽管	烘烤	给予	一个

[dɪ'lɪʃəs] ['fleɪvər] .

delicious	flavor	.
可口的	味道	.

在烘烤面包时，将一罐番茄汁浇在面包上，可以增添美味。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	73	]
[	页	-	]

['mæmiz] ['tʃɪkɪn] ['pættaɪz]
MAMMY'S CHICKEN PATTIES
妈妈的 鸡 肉饼

妈妈的鸡肉饼

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [koʊld] [daɪst] ['tʃɪkɪn] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]
One cup of cold diced chicken , two tablespoons of flour , one - half teaspoon of
一 杯子 的 寒冷的 切丁 鸡 , 二 汤匙 的 面粉 , 一 - 一半 茶匙 的
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ,

一杯冷鸡丁，两汤匙面粉，半茶匙盐，

[kaɪ'en] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] .
cayenne pepper to taste , one cup of chicken stock .
辣椒 胡椒 到 品尝 , 一 杯子 的 鸡 库存 .

适量辣椒粉，一杯鸡汤。

[melt] ['bʌtər] [ɪn] [sɔːs] [pæn] ; [stɜːr] [ɪn] ['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] , ['siːz(ə)n] [ænd; ənd] [brɪŋ]
Melt butter in sauce pan ; stir in flour , add chicken stock , season and bring
熔化 黄油 在 酱 平底锅 ; 搅拌 在 面粉 , 添加 鸡 库存 , 季节 和 带来
[tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
to boiling point .
到 沸腾 观点 .

在平底锅中融化黄油；拌入面粉，加入鸡汤，调味，煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Add chicken and cook slowly for five minutes .
添加 鸡 和 厨师 缓慢地 为了 五 分钟 .

加入鸡肉，小火煮五分钟。

[fɪl] ['pæti] ['ʃɛlz] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət] [wʌns] .
Fill patty shells and serve at once .
充满 肉饼 贝壳 和 服务 在 一次 .

将馅料填入饼皮中，立即食用。

[beɪkt] [fɪʃ]
BAKED FISH
烘焙 鱼

烤鱼

[kliːn] , [rɪns] [ænd; ənd] [waɪp] [draɪ] [ə; eɪ] [waɪt] [fɪʃ] [ɔːr] ['eni] [fɪʃ] ['weɪɪŋ] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [paʊndz] .
Clean , rinse and wipe dry a white fish or any fish weighing three or four pounds .
干净的 , 冲洗 和 擦拭 干燥 一个 白色的 鱼 或者 任何 鱼 称重 三 或者 四 磅 .

将一条三四磅重的白鱼或任何鱼清洗干净，冲洗干净并擦干。

[rʌb] [ðə; ði] [fɪʃ] [ˌɪn'saɪd] [ænd; ənd] [aʊt] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] ,
Rub the fish inside and out with salt and pepper ,
擦 这 鱼 里面 和 出去 和 盐 和 胡椒 ,

将鱼的内外都抹上盐和胡椒粉，

[fɪl] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [laɪk] [ðæt] [fɔːr; fər] ['poʊltri] , [bʌt; bət] ['draɪər] ; [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] [griːst]
fill with a stuffing like that for poultry , but drier ; put in a hot greased
充满 和 一个 馅 喜欢 那 为了 家禽 , 但 烘干机 ; 放 在 一个 热的 涂油
[pæn] ,
pan ,
平底锅 ,

填入类似家禽馅料的干馅；放入热的抹油平底锅中。

[dredʒ] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðə; ði] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['bɪts] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
dredge with flour and cover the top with bits of butter .
疏通 和 面粉 和 覆盖 这 顶部 和 比特 的 黄油 .

裹上面粉，顶部放上几块黄油。

[beɪk] [æn; ən] ['aʊər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] .

Bake	an	hour	and	a	half	.
烤	一个	小时	和	一个	一半	.

烘烤一个半小时。

[ˌkærə'lainə] [brɔɪld] [steɪk]

CAROLINA	BROILED	STEAK
卡罗莱纳	烤制	牛排

卡罗莱纳烤牛排

['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['skɪlɪt] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] .

Sprinkle	the	bottom	of	a	skillet	generously	with	salt	.
撒	这	底部	的	一个	煎锅	慷慨地	和	盐	.

在煎锅底部撒上大量的盐。

[pleɪs] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] [kwaɪt] [hɑːt] .

Place	on	the	fire	and	let	it	become	quite	hot	.
地方	在	这	火	和	让	它	变得	相当	热的	.

放在火上，烧热。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [steɪk] , ['tɜːrnɪŋ] ['ɔːf(ə)n] [soʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [rɪ'teɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] .

Then	put	in	the	steak	,	turning	often	so	as	to	retain	the	juice	.
然后	放	在	这	牛排	,	转弯	经常	所以	作为	到	保持	这	汁	.

然后放入牛排，经常翻动以保持肉汁。

[wen] [dʌn] [pleɪs] [ɑːn] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætər] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] ['bɪts] [ʌv; əv]

When	done	place	on	a	heated	platter	and	season	with	pepper	and	bits	of
什么时候	完毕	地方	在	一个	加热	拼盘	和	季节	和	胡椒	和	比特	的

['bʌtər] .

butter	.
黄油	.

做好后放在加热过的盘子上，撒上胡椒粉和少许黄油。

['devəld] [egz]

DEVILED	EGGS
魔鬼	鸡蛋

魔鬼蛋

[kʌt] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [ɪn] [tuː] [ðə; ði] [lɔːŋ] [wei] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] [mæʃ] ['veri] [faɪn] .

Cut	hard	boiled	eggs	in	two	the	long	way	;	remove	the	yolks	and	mash	very	fine	.
切	难的	煮沸	鸡蛋	在	二	这	长的	方式	;	消除	这	蛋黄	和	捣碎	非常	美好的	.

将煮熟的鸡蛋纵向切成两半；取出蛋黄并捣成非常细的糊状。

[ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgər] , ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['mʌstərd] [tuː; tə] [teɪst] , ['ɔːlsoʊ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər]

Add	vinegar	,	sugar	,	salt	,	pepper	and	mustard	to	taste	,	also	a	little	butter
添加	醋	,	糖	,	盐	,	胡椒	和	芥末	到	品尝	,	还	一个	小的	黄油

,

,

,

根据口味加入醋、糖、盐、胡椒粉和芥末，还可以加一点黄油。

[mɪks] [wel] , [pʊt] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] [ɔːr] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ]

mix	well	,	put	back	into	the	whites	and	serve	on	lettuce	leaves	or	garnished	with
混合	出色地	,	放	后退	进入	这	白人	和	服务	在	莴苣	树叶	或者	装饰	和

['pɑːrsli] .

parsley	.
香菜	.

充分搅拌，倒回蛋白中，盛在生菜叶上或用欧芹装饰即可食用。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] , [graʊnd] ['ɑːlɪvz] , ['tʃɪkɪn] [ɔːr] [bɔɪld] [hæm] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]
For **a** **change** **,** **ground** **olives** **,** **chicken** **or** **boiled** **ham** **may** **be** **used** **with** **the**
为了 一个 改变 , 地面 橄榄 , 鸡 或者 煮沸 火腿 可能 是 用过的 和 这
[joʊk] .
yolks **.**
蛋黄 .

换换口味，可以在蛋黄中加入磨碎的橄榄、鸡肉或煮火腿。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 75]
[页 -]

[第75页]

['mæsəz] [tʃiːz] [krəu'kets]
MASSA'S **CHEESE** **CROQUETTES**
马萨的 奶酪 炸丸子

马萨的奶酪炸丸子

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] ['ʃɔːrtnɪŋ] ,
3 **tablespoonsful** **shortening** **,**
3 汤匙 缩短 ,

3汤匙起酥油，

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə] ,
¼ **teaspoon** **paprika** **,**
¼ 茶匙 辣椒 ,

1/4茶匙辣椒粉

⅓ [kʌp] [bred] ['flaʊər] ,
⅓ **cup** **bread** **flour** **,**
⅓ 杯子 面包 面粉 ,

1/4 杯面包粉，

¼ ['tiːspuːn] ['mʌstərd] ,
¼ **teaspoon** **mustard** **,**
¼ 茶匙 芥末 ,

1/4茶匙芥末，

[wʌn] [kʌp] [hɑːt] [mɪlk] ,
1 **cup** **hot** **milk** **,**
1 杯子 热的 牛奶 ,

1 杯热牛奶，

[fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] ,
Few **grains** **cayenne** **,**
很少 谷物 辣椒 ,

少量辣椒粉，

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,
¼ **teaspoon** **salt** **,**
¼ 茶匙 盐 ,

1/4茶匙盐，

[wʌn] [kʌp] [tʃiːz] [kʌt] [faɪn] .
1 **cup** **cheese** **cut** **fine** **.**
1 杯子 奶酪 切 美好的 .

1 杯切碎的奶酪。

[melt] ['ʃɔ:rtnɪŋ] , [ˌeɪ di: 'di:]['flaʊər] ; [ˌeɪ di: 'di:][hɑ:t][mɪlk] , [ænd; ənd][stɜ:r][ʌn'tɪl] [smu:ð] [ænd; ənd]

Melt	shortening	,	add	flour	;	add	hot	milk	,	and	stir	until	smooth	and
熔化	缩短	,	添加	面粉	;	添加	热的	牛奶	,	和	搅拌	直到	光滑的	和

[θɪk] ;

thick	;
厚的	;

融化起酥油，加入面粉；加入热牛奶，搅拌至顺滑浓稠；

[ˌeɪ di: 'di:] ['si:zniŋz] [ænd; ənd] [tʃi:z] , [ænd; ənd] [pɔ:r] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [dɪʃ] [tu:; tə] [ku:l] .

add	seasonings	and	cheese	,	and	pour	into	a	shallow	dish	to	cool	.
添加	调味料	和	奶酪	,	和	倒	进入	一个	浅的	盘子	到	凉爽的	.

加入调味料和奶酪，倒入浅盘中冷却。

[ʃeɪp] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pɪrəmɪdz] , [roʊl][ɪn] ['sɪftɪd] [krʌmz] , [dɪp][ɪn] [eg] , [ænd; ənd] [ə'gen] [ɪn] [krʌmz] ,

Shape	into	small	pyramids	,	roll	in	sifted	crumbs	,	dip	in	egg	,	and	again	in	crumbs	,
形状	进入	小的	金字塔	,	卷	在	筛过的	面包屑	,	蘸	在	蛋	,	和	再次	在	面包屑	,

将面团捏成小金字塔形，裹上过筛的面包屑，蘸上蛋液，再裹上一层面包屑。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [di:p] [fæt] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

and	fry	in	deep	fat	until	brown	.
和	炒	在	深的	胖的	直到	棕色的	.

用大油煎至棕色。

[sɜ:rv] [ɪ'mi:diətli] .

Serve	immediately	.
服务	立即地	.

立即食用。

['ɔɪstər] [wɪð; wɪθ] [ˌmækə'roʊni]

OYSTERS	WITH	MACARONI
牡蛎	和	通心粉

牡蛎配通心粉

[ə'reɪndʒ] [tu:] [kʌps] [ʌv; əv] [kʊkt] [ˌmækə'roʊni][ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][smɔ:l] ['ɔɪstər] [ɪn] ['leər] [ɪn]

Arrange	two	cups	of	cooked	macaroni	and	one	pint	of	small	oysters	in	layers	in
安排	二	杯子	的	煮熟	通心粉	和	一	品脱	的	小的	牡蛎	在	层	在

[ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ;

a	buttered	baking	dish	;
一个	涂黄油的	烘烤	盘子	;

在涂了黄油的烤盘中，将两杯煮熟的通心粉和一品脱小牡蛎分层摆放；

['si:z(ə)n] [i:tʃ] ['leɪər] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] [dredʒ] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] ;

season	each	layer	with	salt	and	pepper	,	and	dredge	with	flour	;
季节	每个	层	和	盐	和	胡椒	,	和	疏通	和	面粉	;

每层都撒上盐和胡椒粉调味，再裹上一层面粉；

['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑ:t]['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .

cover	with	buttered	crumbs	and	bake	in	a	hot	oven	twenty	minutes	.
覆盖	和	涂黄油的	面包屑	和	烤	在	一个	热的	烤箱	二十	分钟	.

撒上黄油面包屑，放入高温烤箱烘烤二十分钟。

[wʌn] - [fɔ:rθ] [kʌp] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃi:z] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] .

One	-	fourth	cup	of	grated	cheese	may	be	added	.
一	-	第四	杯子	的	磨碎的	奶酪	可能	是	额外	.

可以加入四分之一杯磨碎的奶酪。

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] ['ɔɪstər]

SCALLOPED	OYSTERS
扇贝状的	牡蛎

扇贝牡蛎

[wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] , [wʌn] - [fɔːrθ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] ['krækər] [dʌst] ,

One	quart	of	oysters	,	one	-	fourth	pound	of	butter	,	one	-	half	pound	of	cracker	dust	,
一	夸脱	的	牡蛎	,	一	-	第四	磅	的	黄油	,	一	-	一半	磅	的	饼干	灰尘	,

一夸脱牡蛎，四分之一磅黄油，半磅饼干碎，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [rɪtʃ] [kriːm] ; [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

one	-	half	cup	of	rich	cream	;	salt	and	pepper	to	taste	.
一	-	一半	杯子	的	富有的	奶油	;	盐	和	胡椒	到	品尝	.

半杯浓奶油；盐和胡椒粉适量。

[struː] ['krækər] [dʌst] [ænd; ənd] ['bɪts] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['oʊvər] [ðə; ðɪ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [æn; ən] ['ɜːrθnwer] [pæn] ,

Strew	cracker	dust	and	bits	of	butter	over	the	bottom	of	an	earthenware	pan	,
脬	饼干	灰尘	和	比特	的	黄油	超过	这	底部	的	一个	陶器	平底锅	,

在陶锅底部撒上饼干碎和黄油块，

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] .

then	a	layer	of	oysters	.
然后	一个	层	的	牡蛎	.

然后铺上一层牡蛎。

[proʊ'siːd] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] [ʌn'tɪl] [pæn] [ɪz] [fɪld] ,

Proceed	in	this	way	until	pan	is	filled	,
继续	在	这	方式	直到	平底锅	是	已填	,

按照这个方法继续操作，直到锅装满为止。

['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [tɑːp] ['leɪər] [ʌv; əv] ['krækər] [dʌst] [ænd; ənd] ['bɪts] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

using	a	top	layer	of	cracker	dust	and	bits	of	butter	.
使用	一个	顶部	层	的	饼干	灰尘	和	比特	的	黄油	.

在最上面铺一层饼干碎和一些黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Add	cream	and	bake	about	twenty	minutes	in	a	quick	oven	.
添加	奶油	和	烤	关于	二十	分钟	在	一个	快的	烤箱	.

加入奶油，放入低温烤箱烘烤约二十分钟。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	77	]
[	页	-	]

[第77页]

[kriːmd] [draɪd] [biːf] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz]

CREAMED	DRIED	BEEF	WITH	CHEESE
奶油	干燥	牛肉	和	奶酪

奶油牛肉干配奶酪

¼ [paʊnd] [draɪd] [biːf] ,

¼	pound	dried	beef	,
¼	磅	干燥	牛肉	,

1/4磅干牛肉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk] ,

1	cup	milk	,
1	杯子	牛奶	,

杯牛奶，

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] ,
1½ tablespoons butter ,
1½ 汤匙 黄油 ,

1½汤匙黄油，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ,
2 tablespoons grated cheese ,
2 汤匙 磨碎的 奶酪 ,

2汤匙磨碎的奶酪，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] ,
2 tablespoons flour ,
2 汤匙 面粉 ,

2汤匙面粉，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ketʃəp] .
2 tablespoons ketchup .
2 汤匙 番茄酱 .

2汤匙番茄酱。

[kʌt] [biːf] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [let] [stænd] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [dreɪn]
Cut beef in small pieces , cover with boiling water , let stand five minutes and drain
切 牛肉 在 小的 件 , 覆盖 和 沸腾 水 , 让 站立 五 分钟 和 流走
;
;
;

牛肉切成小块，用沸水浸没，静置五分钟后沥干水分；

[melt] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː] [biːf] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [hɑːt] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] [ænd; ənd] [mɪlk] [ænd; ənd] [stɜːr]
melt butter , add beef and stir until hot ; add flour and milk and stir
熔化 黄油 , 添加 牛肉 和 搅拌 直到 热的 ; 添加 面粉 和 牛奶 和 搅拌
[ʌn'tɪl] [smuːð] ;
until smooth ;
直到 光滑的 ;

融化黄油，加入牛肉翻炒至热透；加入面粉和牛奶翻炒至顺滑；

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['ketʃəp] , [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [ɪz] [meltid] .
add cheese and ketchup , and stir until cheese is melted .
添加 奶酪 和 番茄酱 , 和 搅拌 直到 奶酪 是 融化 .

加入奶酪和番茄酱，搅拌至奶酪融化。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [beɪkt] [pə'tetoz] .
Serve with baked potatoes .
服务 和 烘焙 土豆 .

配烤土豆食用。

[tʃiːz] [strɔːz]
CHEESE STRAWS
奶酪 吸管

奶酪条

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ,
One cup of grated cheese ,
一 杯子 的 磨碎的 奶酪 ,

一杯磨碎的奶酪，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər] ,
One cup of sifted flour ,
一 杯子 的 筛过的 面粉 ,

一杯过筛面粉，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

One	tablespoonful	of	butter	,
一	一汤匙	的	黄油	,

一汤匙黄油，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,

One	teaspoonful	of	salt	,
一	一茶匙	的	盐	,

一茶匙盐，

[wʌn] - [fɔ:rθ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər] ,

One	-	fourth	teaspoonful	of	cayenne	pepper	,
一	-	第四	一茶匙	的	辣椒	胡椒	,

四分之一茶匙辣椒粉，

[wʌn] - [fɔ:rθ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

One	-	fourth	teaspoonful	of	baking	powder	.
一	-	第四	一茶匙	的	烘烤	粉末	.

四分之一茶匙泡打粉。

[mɪks]['flaʊər] , [tʃi:z] , [sɔ:lt] , ['bʌtər] , ['pepər] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

Mix	flour	,	cheese	,	salt	,	butter	,	pepper	and	baking	powder	.
混合	面粉	,	奶酪	,	盐	,	黄油	,	胡椒	和	烘烤	粉末	.

将面粉、奶酪、盐、黄油、胡椒粉和泡打粉混合。

[mɪks][wɪð; wɪθ] [aɪst] ['wɔ:tər][tu:; tə] [meɪk] [stɪf] [doʊ] .

Mix	with	iced	water	to	make	stiff	dough	.
混合	和	冰镇	水	到	制作	僵硬的	面团	.

加入冰水揉成较硬的面团。

[kʌt] [ɪn] [lɔ:ŋ] ['slendər] [strɪps] .

Cut	in	long	slender	strips	.
切	在	长的	苗条	条状物	.

切成细长条。

[pleɪs] [ɪn] [gri:st] [pænz][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Place	in	greased	pans	and	bake	in	quick	oven	.
地方	在	涂油	平底锅	和	烤	在	快的	烤箱	.

放入抹了油的烤盘中，用高温烤箱快速烘烤。

['tʃɪkɪn] [ə; eɪ] [lɑ:] [kɪŋ]

CHICKEN	A	LA	KING
鸡	一个	洛杉矶	国王

国王鸡

[bɔɪl] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [ʌn'tɪl] ['tendər] [ænd; ənd] [wen] [ku:l] [kʌt] [ɪn] [daɪs] .

Boil	a	chicken	until	tender	and	when	cool	cut	in	dice	.
熬	一个	鸡	直到	投标	和	什么时候	凉爽的	切	在	骰子	.

将鸡肉煮至软烂，冷却后切成丁。

[tu:; tə] [daɪst] ['tʃɪkɪn] [ˌeɪ di: 'di:] [strɪps] [ʌv; əv][pi'mentəuz][ænd; ənd] [gri:n] ['pepərz] [ænd; ənd][ə; eɪ]

To	diced	chicken	add	strips	of	pimentos	and	green	peppers	and	a
到	切丁	鸡	添加	条状物	的	甜椒	和	绿色的	辣椒	和	一个

[kæn; kən][ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] .

can	of	mushrooms	.
能	的	蘑菇	.

将鸡丁加入甜椒条、青椒条和一罐蘑菇。

['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ] [kri:m] [sɔ:s] .

Season	with	salt	and	pepper	and	mix	with	cream	sauce	.
季节	和	盐	和	胡椒	和	混合	和	奶油	酱	.

用盐和胡椒粉调味，然后与奶油酱混合。

[sɜːrv] [hɑːt][ɑːn] ['bʌtərd] [skwer] [ʌv; əv] [toʊst] .
Serve hot on buttered squares of toast .
服务 热的 在 涂黄油的 正方形 的 吐司 .

趁热淋在涂抹了黄油的吐司片上即可食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 79]
[页 -]

[第79页]

['sʌðərn] [hæʃ]
SOUTHERN HASH
南部 哈希

南方哈希

[fɔːr] [rɔː] [pə'tetoz] ,
4 raw potatoes ,
4 生的 土豆 ,

4个生土豆，

¾ [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ,
¾ cup of water ,
¾ 杯子 的 水 ,

3/4 杯水，

[ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepərz] ,
2 green peppers ,
2 绿色的 辣椒 ,

2个青椒，

1½ [kʌps] [koʊld] [tʃɑːpt] [biːf] ,
1½ cups cold chopped beef ,
1½ 杯子 寒冷的 切碎 牛肉 ,

1½ 杯冷牛肉丁，

[ˌtuː'tuː] [tə'meɪtoʊz] ,
2 tomatoes ,
2 西红柿 ,

2个西红柿，

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] ,
Salt and pepper ,
盐 和 胡椒 ,

盐和胡椒粉

[wʌn] ['ʌnjən] ,
1 onion ,
1 洋葱 ,

1个洋葱，

[toʊst] [pɔɪnts] .
Toast points .
吐司 积分 .

吐司点。

[pʊt] ['vedʒtəb(ə)lz] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɑːpər] , ['juːzɪŋ] [kɔːrs] ['kʌtər] ; [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] [stɑːk] ,
Put vegetables through the meat chopper , using coarse cutter ; cook in the stock ,
放 蔬菜 通过 这 肉 直升机 , 使用 粗 刀具 ; 厨师 在 这 库存 ,

将蔬菜放入绞肉机，用粗孔绞肉机绞碎；用高汤煮熟。

['kʌvərd] , [ʌn'tɪl] ['tendər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [biːf] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepər] ,
covered , until tender ; add beef , salt , and pepper ,
涵盖 , 直到 投标 ; 添加 牛肉 , 盐 , 和 胡椒 ,

盖上盖子，煮至牛肉软烂；加入牛肉、盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] [wen] [hɑːt][tɜːrn][ɑːn][ə; eɪ] ['plætər] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [toʊst] [pɔɪnts] .

and	**when**	**hot**	**turn**	**on**	**a**	**platter**	**and**	**garnish**	**with**	**toast**	**points**	**.**
和	什么时候	热的	转动	在	一个	拼盘	和	装饰	和	吐司	积分	.

趁热盛入盘中，用烤面包片装饰即可。

[ɪf] [kɔːrnd] [biːf] [ænd; ənd] [stɑːk] [ɑːr; ər] [juːst] , [juːz][sɔːlt][wɪð; wɪθ] [ker] .

If	**corned**	**beef**	**and**	**stock**	**are**	**used**	**,**	**use**	**salt**	**with**	**care**	**.**
如果	咸	牛肉	和	库存	是	用过的	,	使用	盐	和	关心	.

如果使用咸牛肉和高汤，请谨慎使用盐。

['mæmiz] [viːl] [loʊf]

MAMMY'S	**VEAL**	**LOAF**
妈妈的	小牛肉	面包

妈妈的小牛肉面包

[mɪks] [wel] [tə'geðər] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [viːl] , [wɪð; wɪθ][wʌn] - [hæf] [paʊnd] [pɔːrk] .

Mix	**well**	**together**	**three**	**pounds**	**of**	**finely**	**chopped**	**veal**	**,**	**with**	**one**	**-**	**half**	**pound**	**pork**	**.**
混合	出色地	一起	三	磅	的	精细地	切碎	小牛肉	,	和	一	-	一半	磅	猪肉	.

将三磅切碎的小牛肉与半磅猪肉充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [bred] [krʌmz] , [tuː] ['biːtn] [egz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Add	**to**	**this**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**of**	**grated**	**bread**	**crumbs**	**,**	**two**	**beaten**	**eggs**	**,**	**a**	**little**
添加	到	这	一	-	一半	杯子	的	磨碎的	面包	面包屑	,	二	被打败	鸡蛋	,	一个	小的

['ʌnjən] ,

onion	**,**
洋葱	,

加入半杯磨碎的面包屑、两个打散的鸡蛋、少许洋葱，

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

salt	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[roʊl]['ɪntuː][ə; eɪ][loʊf][ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz]['oʊvər][ðə; ði]

Roll	**into**	**a**	**loaf**	**and**	**pour**	**the**	**juice**	**of**	**a**	**can**	**of**	**tomatoes**	**over**	**the**
卷	进入	一个	面包	和	倒	这	汁	的	一个	能	的	西红柿	超过	这

[loʊf][ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

loaf	**and**	**two**	**tablespoonsful**	**of**	**butter**	**,**
面包	和	二	汤匙	的	黄油	,

将面团擀成面包状，淋上罐装番茄汁，再放上两汤匙黄油。

[kʊk] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][ænd; ənd][hæf] .

cook	**in**	**oven**	**for**	**one**	**hour**	**and**	**half**	**.**
厨师	在	烤箱	为了	一	小时	和	一半	.

放入烤箱烤一个半小时。

['tʃɪkɪn] [krəu'kets]

CHICKEN	**CROQUETTES**
鸡	炸丸子

鸡肉丸子

[bɔɪl] ['tʃɪkɪn] [ʌn'tɪl] ['tendər] , [ðen] [tʃɑːp] ['veri] [faɪn] .

Boil	**chicken**	**until**	**tender**	**,**	**then**	**chop**	**very**	**fine**	**.**
熬	鸡	直到	投标	,	然后	劈	非常	美好的	.

将鸡肉煮至软烂，然后切成细末。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pɑːrsli] [tʃɑːpt] [faɪn] , [sɔːlt][ænd; ənd] [red] [ænd; ənd] [blæk] ['pepər]

Season	**with**	**a**	**little**	**parsley**	**chopped**	**fine**	**,**	**salt**	**and**	**red**	**and**	**black**	**pepper**
季节	和	一个	小的	香菜	切碎	美好的	,	盐	和	红色的	和	黑色的	胡椒

[tuː; tə] [teɪst] .

to	**taste**	**.**
到	品尝	.

用少许切碎的欧芹、盐、红胡椒和黑胡椒调味。

[mɪks][wɪð; wɪθ] [kriːm] [sɔːs] [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː] [krəu'kets] .
Mix with cream sauce and shape into croquettes .
混合 和 奶油 酱 和 形状 进入 炸丸子 .

与奶油酱混合，做成炸丸子状。

[roʊl] [krəu'kets] [ɪn] ['biːtn] [eg] , [ðen] [ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [hɑːt][fæt] .
Roll croquettes in beaten egg , then in bread crumbs and fry in deep hot fat .
卷 炸丸子 在 被打败 蛋 , 然后 在 面包 面包屑 和 炒 在 深的 热的 胖的 .

将炸丸子裹上打散的鸡蛋液，再裹上面包屑，然后在滚烫的油炸制而成。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 81]
[页 -]

[第 81 页]

[kriːm] [sɔːs]
CREAM SAUCE
奶油 酱

奶油酱

[pʊt] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɑːn] [stoʊv] [tuː; tə] [skɔːld] .
Put two cups of milk on stove to scald .
放 二 杯子 的 牛奶 在 火炉 到 烫伤 .

将两杯牛奶放在炉子上烧开。

['ɪntuː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] [rʌb] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ʌn'tɪl] [smuːð]
Into two tablespoonsful of melted butter rub two tablespoonsful of flour until smooth
进入 二 汤匙 的 融化 黄油 擦 二 汤匙 的 面粉 直到 光滑的
.
:
.

将两汤匙融化的黄油与两汤匙面粉揉搓至光滑。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['skɔːldɪd] [mɪlk] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ðə; ði] [taɪm] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['lʌmpɪŋ] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n]
Then add scalded milk a little at the time to prevent lumping and season
然后 添加 烫伤 牛奶 一个 小的 在 这 时间 到 防止 聚集 和 季节
[wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .
with salt and pepper .
和 盐 和 胡椒 .

然后一点一点地加入热牛奶，防止结块，并用盐和胡椒调味。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [ðen] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [stoʊv] .
Stir constantly until thick , then remove from the stove .
搅拌 不断地 直到 厚的 , 然后 消除 从 这 火炉 .

不断搅拌至浓稠，然后从炉子上移开。

-
PERLEAN
-

珀兰

[dres] [ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] [wʌn] ['tʃɪkɪn] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ] .
Dress and cut up one chicken as for frying .
裙子 和 切 向上 一 鸡 作为 为了 煎炸 .

将一只鸡处理好，切成适合煎炸的形状。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['veri] ['tendər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [raɪs] , [hæf] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
Boil until very tender , then add two cups of rice , half a cup of butter ,
熬 直到 非常 投标 , 然后 添加 二 杯子 的 米 , 一半 一个 杯子 的 黄油 ,

煮至非常软烂，然后加入两杯米、半杯黄油。

[sʌm; səm][sɔ:lt][ænd; ənd] ['plenti] [ʌv; əv] ['pepər] .

some	salt	and	plenty	of	pepper	.
一些	盐	和	很多	的	胡椒	.

加点盐和大量的胡椒粉。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][kæn; kən][bi:; bi] ['i:tn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔ:rk] .

Cook	until	it	can	be	eaten	with	a	fork	.
厨师	直到	它	能	是	吃	和	一个	叉	.

煮至可以用叉子食用为止。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	83	]
[	页	-	]

[第 83 页]

['pɪkəlz] , ['reliʃiz]

Pickles	,	Relishes
泡菜	,	调味品

腌菜，调味酱

[ænt] ['kɛrəˌlaɪnz] [oʊn] ['pɪkl]

AUNT	CAROLINE'S	OWN	PICKLE
阿姨	卡罗琳的	自己的	泡菜

卡罗琳阿姨自制的泡菜

[tʃɑ:p] [faɪn][wʌn] - [hæf]['gælən][ʌv; əv] [gri:n] [tə'meɪtoʊz] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['ʌnjənz] ,

Chop	fine	one	-	half	gallon	of	green	tomatoes	,	one	pint	of	onions	,
劈	美好的	一	-	一半	加仑	的	绿色的	西红柿	,	一	品脱	的	洋葱	,

将半加仑青番茄和一品脱洋葱切碎。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [gri:n] [ænd; ənd] [red] ['pepərz] [wɪð; wɪθ] [si:dz] ['teɪkən][aʊt] , [ænd; ənd][wʌn]['gælən]

one	pint	of	green	and	red	peppers	with	seeds	taken	out	,	and	one	gallon
一	品脱	的	绿色的	和	红色的	辣椒	和	种子	已采取	出去	,	和	一	加仑

[ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] .

of	cabbage	.
的	卷心菜	.

一品脱去籽的青椒和红椒，以及一加仑卷心菜。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [tu:] ['teɪbəlˌspu:nzˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt]['oʊvər][ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd][let][stænd][ɔ:l]

Mix	well	and	sprinkle	two	tablespoonsful	of	salt	over	it	and	let	stand	all
混合	出色地	和	撒	二	汤匙	的	盐	超过	它	和	让	站立	全部

[naɪt] .

night	.
夜晚	.

充分搅拌，撒上两汤匙盐，静置过夜。

[ˌeɪ di: 'di:] [θri:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [θri:] ['ti:ˌspu:nzˌfʊl] [ʌv; əv] ['seləri]

Add	three	quarts	of	vinegar	,	two	pounds	of	sugar	,	three	teaspoonsful	of	celery
添加	三	夸脱	的	醋	,	二	磅	的	糖	,	三	茶匙	的	芹菜

[si:d] ,

seed	,
种子	,

加入三夸脱醋、两磅糖、三茶匙芹菜籽，

[θri:] [ʌv; əv] ['mʌstərd] [si:d] , [tu:] [ʌv; əv][spaɪs] , [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv][kloʊvz] .

three	of	mustard	seed	,	two	of	spice	,	and	one	of	cloves	.
三	的	芥末	种子	,	二	的	香料	,	和	一	的	丁香	.

三粒芥菜籽，两粒香料，一粒丁香。

[let] ['sɪmər] [tu:] ['aʊərz] .

Let	simmer	two	hours	.
让	煨	二	小时	.

小火慢炖两小时。

[tɑːr] [hiːl] [tʃaʊ] [tʃaʊ]
TAR **HEEL** **CHOW** **CHOW**
焦油 脚跟 饭 饭

焦油脚松鸡

[tʃɑːp] [wʌn] [hed] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] , [wʌn]['gælən][ʌv; əv] [griːn] [tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]
Chop **one** **head** **of** **cabbage** **,** **one** **gallon** **of** **green** **tomatoes** **,** **and** **one** **quart** **of**
劈 一 头 的 卷心菜 , 一 加仑 的 绿色的 西红柿 , 和 一 夸脱 的
['ʌnjənz] .
onions **.**
洋葱 .

将一颗卷心菜、一加仑青番茄和一夸脱洋葱切碎。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] [kʌp][ʌv; əv][sɔːlt] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ][bæg][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][dreɪn][fɔːr; fər] ['twenti] -
Add **one** **-** **half** **cup** **of** **salt** **,** **put** **in** **a** **bag** **and** **let** **it** **drain** **for** **twenty** **-**
添加 一 - 一半 杯子 的 盐 , 放 在 一个 包 和 让 它 流走 为了 二十 -
[fɔːr] ['aʊərz] .
four **hours** **.**
四 小时 .

加入半杯盐，装入袋中，静置24小时沥干水分。

[ðen] [pʊt][ɪn]['ket(ə)l][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,
Then **put** **in** **kettle** **and** **add** **about** **two** **pounds** **of** **brown** **sugar** **,**
然后 放 在 壶 和 添加 关于 二 磅 的 棕色的 糖 ,

然后放入锅中，加入约两磅红糖。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] [waɪt] ['mʌstərd] [siːd] , [ænd; ənd][wʌn] - [hæf][kʌp][ʌv; əv] ['seləri] [siːd] .
one **cup** **of** **white** **mustard** **seed** **,** **and** **one** **-** **half** **cup** **of** **celery** **seed** **.**
一 杯子 的 白色的 芥末 种子 , 和 一 - 一半 杯子 的 芹菜 种子 .

一杯白芥菜籽，半杯芹菜籽。

['kʌvər][wɪð; wɪθ] [gʊd] ['æp(ə)l] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [dʌn] , [ə'baʊt] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['aʊərz] .
Cover **with** **good** **apple** **vinegar** **and** **cook** **until** **done** **,** **about** **three** **or** **four** **hours** **.**
覆盖 和 好的 苹果 醋 和 厨师 直到 完毕 , 关于 三 或者 四 小时 .

倒入优质苹果醋，煮至熟透，大约需要三到四个小时。

[tuː; tə][ðə; ðɪ] [ə'bʌv] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ɔːr] [tuː] ['pɑːdz][ʌv; əv] [tʃɑːpt] [red] ['pepər] .
To **the** **above** **add** **one** **or** **two** **pods** **of** **chopped** **red** **pepper** **.**
到 这 多于 添加 一 或者 二 豆荚 的 切碎 红色的 胡椒 .

在上述配料中加入一到两个切碎的红辣椒。

['dʒɔːrdʒə] ['wɔːtərmelən] [raɪnd] ['pɪkl]
GEORGIA **WATERMELON** **RIND** **PICKLE**
乔治亚州 西瓜 果皮 泡菜

乔治亚州西瓜皮泡菜

[kʌt] [raɪnd][ænd; ənd][soʊk]['oʊvər] [naɪt] [ɪn]['wɔːtər][tuː; tə] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] [wʌn][kʌp][ʌv; əv]
Cut **rinds** **and** **soak** **over** **night** **in** **water** **to** **which** **has** **been** **added** **one** **cup** **of**
切 果皮 和 浸泡 超过 夜晚 在 水 到 哪个 有 到过 额外 一 杯子 的
[laɪm][tuː; tə][ə; eɪ]['gælən][ʌv; əv]['wɔːtər] .
lime **to** **a** **gallon** **of** **water** **.**
酸橙 到 一个 加仑 的 水 .

将果皮切开，浸泡在一加仑水中加入一杯石灰的水中过夜。

[rɪns] [ɪn] [fɔːr] [fʊl] ['wɔːtərz][ænd; ənd][bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendər][ɪn] [tiː] [meɪd] [ʌv; əv][wʌn] - [hæf]['gælən][ʌv; əv]
Rinse **in** **four** **full** **waters** **and** **boil** **until** **tender** **in** **tea** **made** **of** **one** **-** **half** **gallon** **of**
冲洗 在 四 满的 水 和 熬 直到 投标 在 茶 制成 的 一 - 一半 加仑 的
['wɔːtər][ænd; ənd] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]['dʒɪndʒər] .
water **and** **four** **tablespoonsful** **of** **ginger** **.**
水 和 四 汤匙 的 姜 .

用四遍清水冲洗，然后用半加仑水和四汤匙生姜泡成的茶煮至软烂。

[ðen] [kʊk] [ɪn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['sɪrəp] :
Then cook in the following syrup :
然后 厨师 在 这 下列的 糖浆 :

然后放入以下糖浆中烹煮:

[fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Four pounds of sugar ,
四 磅 的 糖 ,

四磅糖

[wʌn] [kwɔːrt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,
One quart of vinegar ,
一 夸脱 的 醋 ,

一夸脱醋

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [graʊnd] ['sɪnəmən] ,
Two tablespoonsful of ground cinnamon ,
二 汤匙 的 地面 肉桂 ,

两汤匙肉桂粉,

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ɔːlspaɪs] ,
One tablespoonful of allspice ,
一 一汤匙 的 多香果 ,

一汤匙五香粉,

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [hoʊl] [kloʊvz] .
Two tablespoonsful of whole cloves .
二 汤匙 的 所有的 丁香 .

两汤匙整粒丁香。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] [ɪz] [θɪk] .
Cook until syrup is thick .
厨师 直到 糖浆 是 厚的 .

熬煮至糖浆浓稠。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 85]
[页 -]

[第 85 页]

['æp(ə)l] ['relɪʃ]
APPLE RELISH
苹果 尽情享用

苹果酱

['sev(ə)n] [paʊndz] [ʌv; əv] ['æplz] ,
Seven pounds of apples ,
七 磅 的 苹果 ,

七磅苹果,

[tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] ,
Two pounds of seeded raisins ,
二 磅 的 播种 葡萄干 ,

两磅带籽葡萄干

[wʌn] [paɪnt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,
One pint of vinegar ,
一 品脱 的 醋 ,

一品脱醋,

[θriː] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Three and one - half pounds of sugar ,
三 和 一 - 一半 磅 的 糖 ,

三磅半糖

[tuː] ['ɔːrɪndʒɪz] ,
Two oranges ,
二 橙子 ,

两个橙子，

[wʌn] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['paʊdərd] [kloʊvz] ,
One teaspoonful of powdered cloves ,
一 一茶匙 的 粉末状 丁香 ,

一茶匙丁香粉，

[tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['sɪnəmən] .
Two teaspoonsful of powdered cinnamon .
二 茶匙 的 粉末状 肉桂 .

两茶匙肉桂粉。

[tʃɑːp] [ðə; ði]['reɪzɪnz][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɔːrsəlɪn] [laɪnd]['ket(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]
Chop the raisins and put them into a porcelain lined kettle , add the
劈 这 葡萄干 和 放 他们 进入 一个 瓷 衬里 壶 , 添加 这
['æplz] ,
apples ,
苹果 ,

将葡萄干切碎，放入瓷质锅中，加入苹果，

[tʃɑːpt] [ænd; ənd] [ʌn'pipld] , [ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd][ðə; ði] [tʃɑːpt] [piːl] [ʌv; əv][ðə; ði]['ɔːrɪndʒɪz] ,
chopped and unpeeled , the juice and the chopped peel of the oranges ,
切碎 和 未剥皮的 , 这 汁 和 这 切碎 果皮 的 这 橙子 ,
[ðə; ði] ['ʃʊgər] , ['vɪnɪgər] [ænd; ənd]['spaɪsɪz] .
the sugar , vinegar and spices .
这 糖 , 醋 和 香料 .

切碎的橙子（不去皮）、橙汁和切碎的橙皮、糖、醋和香料。

[bɔɪl] ['stedəli] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] .
Boil steadily for half an hour .
熬 稳步 为了 一半 一个 小时 .

持续煮沸半小时。

[kɔːrn] ['relɪʃ]
CORN RELISH
玉米 尽情享用

玉米酱

\- [ɪrz] [ʌv; əv][kɔːrn] ,
18 ears of corn ,
\- 耳朵 的 玉米 ,

18穗玉米，

[wʌn] ['ʌnjən] ,
1 onion ,
1 洋葱 ,

1个洋葱，

[wʌn] ['kæbɪdʒ] ,
1 cabbage ,
1 卷心菜 ,

1颗卷心菜

¼ [paʊnd] [ʌv; əv] ['mʌstərd] ,
¼ pound of mustard ,
¼ 磅 的 芥末 ,

1/4磅芥末，

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,
1 **pint** **of** **vinegar** **,**
1 品脱 的 醋 ,

1品脱醋

[fɔːr]['kʌpsˌfʊl][ʌv; əv]['ʃʊgər] ,
4 **cupsful** **of** **sugar** **,**
4 满杯 的 糖 ,

杯糖，

½ ['kʌpfʊl][ʌv; əv][sɔːlt] ,
½ **cupful** **of** **salt** **,**
½ 一杯 的 盐 ,

半杯盐，

[ˌtuː'tuː] ['pepərz] .
2 **peppers** **.**
2 辣椒 .

2个辣椒。

[kʌt] [ðə; ði][kɔːrn][frʌm; frəm][ðə; ði][kɑːb] , [tʃɑːp] , ['ʌnjən] , ['pepərz] [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər]
Cut **the** **corn** **from** **the** **cob** **,** **chop** **,** **onion** **,** **peppers** **and** **cabbage** **,** **add** **sugar**
切 这 玉米 从 这 玉米 , 劈 , 洋葱 , 辣椒 和 卷心菜 , 添加 糖
,
,
,

将玉米粒从玉米棒上切下来，切碎洋葱、辣椒和卷心菜，加入糖。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] , [ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .
salt **and** **vinegar** **,** **and** **cook** **slowly** **three** **-** **quarters** **of** **an** **hour** **.**
盐 和 醋 , 和 厨师 缓慢地 三 - 四分之一 的 一个 小时 .

加入盐和醋，慢煮四十五分钟。

[ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['teɪkɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] ,
Ten **minutes** **before** **taking** **from** **the** **fire** **,**
十 分钟 前 采取 从 这 火 ,

从火上取下前十分钟，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['veri] [skænt] [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [dɪ'zɑːlvd] ['mʌstərd] .
add **a** **very** **scant** **fourth** **of** **a** **pound** **of** **dissolved** **mustard** **.**
添加 一个 非常 稀少 第四 的 一个 磅 的 溶解 芥末 .

加入少量溶解的芥末（约四分之一磅）。

[siːl] [ɪn] [glæs] ['dʒɑːrz] .
Seal **in** **glass** **jars** **.**
海豹 在 玻璃 罐子 .

密封于玻璃罐中。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **87** **]**
[页 -]

[第 87 页]

[bel] ['pepər] ['relɪʃ]
BELL **PEPPER** **RELISH**
钟 胡椒 尽情享用

甜椒酱

[twelv] [griːn] ['pepərz] ,
Twelve **green** **peppers** **,**
十二 绿色的 辣椒 ,

十二个青椒，

[twelv] [red] ['pepərz] ,
Twelve **red** **peppers** **,**
十二 红色的 辣椒 ,

十二个红辣椒，

[sɪks] ['miːdiəm] [saɪzd] ['ʌnjənz] ,
Six **medium** **sized** **onions** **,**
六 中等的 尺寸 洋葱 ,

六个中等大小的洋葱，

[wʌn] [kwɔːrt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,
One **quart** **of** **vinegar** **,**
一 夸脱 的 醋 ,

一夸脱醋

[wʌn] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] ['kʌpsˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One **and** **one** **-** **half** **cupsful** **of** **sugar** **,**
一 和 一 - 一半 满杯 的 糖 ,

一杯半糖，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
Two **tablespoonsful** **of** **salt** **.**
二 汤匙 的 盐 .

两汤匙盐。

[kʌt] [ðə; ði] ['pepərz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd]['kʌvər]
Cut **the** **peppers** **and** **onions** **into** **small** **pieces** **,** **sprinkle** **with** **salt** **and** **cover**
切 这 辣椒 和 洋葱 进入 小的 件 , 撒 和 盐 和 覆盖
[wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
with **boiling** **water** **.**
和 沸腾 水 .

将辣椒和洋葱切成小块，撒上盐，然后用沸水浸泡。

[let] [stænd] [ʌn'tɪl] [kuːl] , [ðen] [dreɪn] , [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['vɪnɪgər] ,
Let **stand** **until** **cool** **,** **then** **drain** **,** **place** **in** **a** **kettle** **,** **and** **add** **the** **vinegar** **,**
让 站立 直到 凉爽的 , 然后 流走 , 地方 在 一个 壶 , 和 添加 这 醋 ,
[ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
and **sugar** **.**
和 糖 .

静置冷却后沥干水分，放入锅中，加入醋和糖。

[kʊk] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Cook **for** **twenty** **minutes** **.**
厨师 为了 二十 分钟 .

煮二十分钟。

[pʊt]['ɪntuː]['dʒɑːrz] , [siːl] [ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .
Put **into** **jars** **,** **seal** **and** **set** **away** **until** **needed** **.**
放 进入 罐子 , 海豹 和 放 离开 直到 需要 .

装入罐中，密封保存，待需要时取出。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][koʊld] [miːts] .
Serve **with** **cold** **meats** **.**
服务 和 寒冷的 肉类 .

可与冷肉一起食用。

[griːn] [tə'meɪtoʊ] ['pɪkl]
GREEN **TOMATO** **PICKLE**
绿色的 番茄 泡菜

青番茄泡菜

[tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [griːn] [təˈmeɪtoʊz] ,
Two quarts of green tomatoes ,
二 夸脱 的 绿色的 西红柿 ,

两夸脱青番茄，

[sɪks][lɑːrdʒ] [ˈʌnjənz] ,
Six large onions ,
六 大的 洋葱 ,

六个大洋葱，

[θriː] [red] [ˈpepərz] ,
Three red peppers ,
三 红色的 辣椒 ,

三个红辣椒，

[fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv] [ˈkæbɪdʒ] , [ɔːl] [tʃɑːpt] [faɪn] ,
Four quarts of cabbage , all chopped fine ,
四 夸脱 的 卷心菜 , 全部 切碎 美好的 ,

四夸脱卷心菜，全部切碎。

[tuː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [waɪt] [ˈmʌstərd] [siːd] ,
Two ounces of white mustard seed ,
二 盎司 的 白色的 芥末 种子 ,

两盎司白芥菜籽

[wʌn] - [hæf] [aʊns] [ʌv; əv] [ˈseləri] [siːdz] ,
One - half ounce of celery seeds ,
一 - 一半 盎司 的 芹菜 种子 ,

半盎司芹菜籽

[tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] ,
Two and one - half pounds of sugar ,
二 和 一 - 一半 磅 的 糖 ,

两磅半糖

[wʌn] - [hæf] [aʊns] [ʌv; əv][ˈtɜːrmərɪk] ,
One - half ounce of turmeric ,
一 - 一半 盎司 的 姜黄 ,

半盎司姜黄粉

[wʌn] [gɪl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
One gill of salt ,
一 鳃 的 盐 ,

一吉尔盐，

[tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [ˈvɪnɪgər] .
Two quarts of vinegar .
二 夸脱 的 醋 .

两夸脱醋。

[soʊk] [təˈmeɪtoʊz] , [ˈʌnjənz] [ænd; ənd] [ˈkæbɪdʒ] [ɪn][sɔːlt][ˈwɔːtər][wʌn] - [hæf][ˈaʊər] , [wɑːʃ] [ænd; ənd][dreɪn]
Soak tomatoes , onions and cabbage in salt water one - half hour , wash and drain
浸泡 西红柿 , 洋葱 和 卷心菜 在 盐 水 一 - 一半 小时 , 洗 和 流走
,
,
,

将西红柿、洋葱和卷心菜在盐水中浸泡半小时，洗净沥干。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʌðər] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] .
add other ingredients and boil twenty minutes .
添加 其他 原料 和 熬 二十 分钟 .

加入其他配料，煮二十分钟。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 89]
[页 -]

[第 89 页]

['kjuːkʌmbər] ['pɪkl]
CUCUMBER PICKLE
黄瓜 泡菜

黄瓜泡菜

[teɪk] [ɪ'nʌf] ['kjuːkʌmbərz][tuː; tə] [fɪl] [ə; eɪ] [tuː] - ['gælən][dʒɑːr] .
Take enough cucumbers to fill a two - gallon jar .
拿 足够的 黄瓜 到 充满 一个 二 - 加仑 罐 .

取足够多的黄瓜，装满一个两加仑的罐子。

[kʌt] ['ɪntuː]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [soʊk] [ʌn'tɪl] [freʃ] .
Cut into lengthwise pieces and soak until fresh .
切 进入 纵向 件 和 浸泡 直到 新鲜的 .

切成细条，浸泡至新鲜。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ]['iːkwəl][pɑːrts][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] , [ænd; ənd][bɔɪl][æn; ən]['aʊər][ænd; ənd]
Cover with equal parts of water and vinegar , and boil an hour and
覆盖 和 平等的 部分 的 水 和 醋 , 和 熬 一个 小时 和
[ten] ['mɪnɪts] .
ten minutes .
十 分钟 .

加入等量的水和醋，煮沸一小时十分钟。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [bɔɪl] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['aʊərz] [ɪn] [wʌn] ['gælən] [ʌv; əv] [freʃ]
Then take them out and boil one and one - half hours in one gallon of fresh
然后 拿 他们 出去 和 熬 一 和 一 - 一半 小时 在 一 加仑 的 新鲜的
['vɪnɪgər] ,
vinegar ,
醋 ,

然后将它们取出，放入一加仑新鲜醋中煮一个半小时。

[tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['seləri] [siːd] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]
two pounds of sugar , one tablespoonful of celery seed , one tablespoonful of
二 磅 的 糖 , 一 一汤匙 的 芹菜 种子 , 一 一汤匙 的
[tuː'mɛrɪk] ,
tumeric ,
姜黄 ,

两磅糖，一汤匙芹菜籽，一汤匙姜黄粉，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] [kloʊvz] , [meɪs] [ænd; ənd]['dʒɪndʒər] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [blæk]
one teaspoonful each of cloves , mace and ginger , one tablespoonful of black
一 一茶匙 每个 的 丁香 , 锤 和 姜 , 一 一汤匙 的 黑色的
['pepər] ,
pepper ,
胡椒 ,

丁香、肉豆蔻和生姜各一茶匙，黑胡椒一汤匙，

[ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] [hɔːrs] ['rædɪʃ] .
and one of horse radish .
和 一 的 马 萝卜 .

还有一份辣根。

[wen] [koʊld][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər] .
When cold add one - half teaspoonful of cayenne pepper .
什么时候 寒冷的 添加 一 - 一半 一茶匙 的 辣椒 胡椒 .

冷却后加入半茶匙辣椒粉。

-

PICCALLI

-

皮卡利

[wʌn] - [hæf] [pek] [ʌv; əv] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] ,

One	**-**	**half**	**peck**	**of**	**ripe**	**tomatoes**	**,**
一	-	一半	啄	的	成熟	西红柿	,

半斗成熟的西红柿，

[wʌn] - [hæf] [pek] [ʌv; əv] [griːn] [tə'meɪtoʊz] ,

One	**-**	**half**	**peck**	**of**	**green**	**tomatoes**	**,**
一	-	一半	啄	的	绿色的	西红柿	,

半斗青番茄

[twelv] [swiːt] ['pepərz] , [hæf] [ʌv; əv] [ðem; ðəm] [griːn] [ænd; ənd] [hæf] [raɪp] [ɔːr] [red] ,

Twelve	**sweet**	**peppers**	**,**	**half**	**of**	**them**	**green**	**and**	**half**	**ripe**	**or**	**red**	**,**
十二	甜的	辣椒	,	一半	的	他们	绿色的	和	一半	成熟	或者	红色的	,

十二个甜椒，一半是绿色的，一半是成熟或变红的，

[ɪ'lev(ə)n] [smɔːl] ['ʌnjənz] ,

Eleven	**small**	**onions**	**,**
十一	小的	洋葱	,

十一个小洋葱，

[tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,

Two	**quarts**	**of**	**vinegar**	**,**
二	夸脱	的	醋	,

两夸脱醋，

[wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

One	**quart**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**
一	夸脱	的	棕色的	糖	,

一夸脱红糖

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] [ɔːl] [kaɪndz] [ʌv; əv] ['spaɪsɪz] .

One	**tablespoonful**	**each**	**of**	**all**	**kinds**	**of**	**spices**	**.**
一	一汤匙	每个	的	全部	种类	的	香料	.

每种香料各一汤匙。

[graɪnd] [ɪn] [kɔːrs] [miːt] ['tʃɑːpər] , ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [let] [stænd] ['oʊvər] [naɪt] .

Grind	**in**	**coarse**	**meat**	**chopper**	**,**	**cover**	**with**	**one**	**cup**	**of**	**salt**	**and**	**let**	**stand**	**over**	**night**	**.**
研磨	在	粗	肉	直升机	,	覆盖	和	一	杯子	的	盐	和	让	站立	超过	夜晚	.

用粗绞肉机绞碎，加入一杯盐，静置过夜。

[nekst] ['mɔːrnɪŋ] [skwiːz] [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn] [tuː; tə] [kʊk] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] , ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] .

Next	**morning**	**squeeze**	**and**	**put**	**on**	**to**	**cook**	**with**	**sugar**	**,**	**vinegar**	**and**	**spices**	**.**
下一个	早晨	挤	和	放	在	到	厨师	和	糖	,	醋	和	香料	.

第二天早上挤干水分，加入糖、醋和香料一起烹煮。

[kʊk] [ə'baʊt] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] [ɔːr] [lɔːŋgər] .

Cook	**about**	**half**	**an**	**hour**	**or**	**longer**	**.**
厨师	关于	一半	一个	小时	或者	更长	.

烹煮约半小时或更长时间。

[stʌft] ['pepərz]

STUFFED **PEPPERS**

填充 辣椒

酿辣椒

[wɑːʃ] [æz; əz] ['meni] [freʃ] [griːn] ['pepərz] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
Wash as many fresh green peppers as desired .
洗 作为 许多 新鲜的 绿色的 辣椒 作为 想要的 .

清洗适量的鲜青椒。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði][tɑːps][frʌm; frəm][ðə; ði] ['pepərz] , [skuːp] [aʊt][ðə; ði] [siːdz] ,
Then remove the tops from the peppers , scoop out the seeds ,
然后 消除 这 最高额 从 这 辣椒 , 舀 出去 这 种子 ,

然后去掉辣椒的蒂，挖出籽，

[ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd][hæm] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [sɔːs] .
and fill with grated ham mixed with cream sauce .
和 充满 和 磨碎的 火腿 混合 和 奶油 酱 .

然后填入磨碎的火腿和奶油酱。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] ['redi] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]
Cover with bread crumbs and bits of butter and bake until ready in a hot
覆盖 和 面包 面包屑 和 比特 的 黄油 和 烤 直到 准备好 在 一个 热的
['ʌv(ə)n] .
oven .
烤箱 .

撒上面包屑和黄油块，放入高温烤箱烘烤至熟透。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 91]
[页 -]

[第91页]

[piːtʃ] ['pɪkl]
PEACH PICKLE
桃 泡菜

桃子泡菜

[piːl] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][stoʊn][dʒɑːr] .
Peel peaches and put in stone jar .
果皮 桃子 和 放 在 石头 罐 .

将桃子去皮，放入石罐中。

[tuː; tə]['sev(ə)n] [paʊndz] [ʌv; əv][fruːt] , [juːz] [θriː] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]
To seven pounds of fruit , use three and one - half pounds of sugar and
到 七 磅 的 水果 , 使用 三 和 一 - 一半 磅 的 糖 和
[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
one quart of vinegar .
一 夸脱 的 醋 .

七磅水果，配三磅半糖和一夸脱醋。

[bɔɪl] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] [tə'geðər] [ə'waɪl] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][fruːt][ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] ,
Boil sugar and vinegar together awhile and pour over fruit and flavoring ,
熬 糖 和 醋 一起 一会儿 和 倒 超过 水果 和 调味 ,
['sɪnəmən] ,
cinnamon ,
肉桂 ,

将糖和醋一起煮一会儿，然后淋在水果、调味料和肉桂上。

[spaɪs] , ['dʒɪndʒər] , [kloʊvz] , ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [meɪs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] , [pʊt][ɪn]['lɪt(ə)l] [sæks] .
spice , ginger , cloves , nutmeg and mace may be used , put in little sacks .
香料 , 姜 , 丁香 , 肉豆蔻 和 锤 可能 是 用过的 , 放 在 小的 麻袋 .

可以使用香料，如生姜、丁香、肉豆蔻和肉豆蔻皮，装在小袋子里。

[duː] [ðɪs] [fɔːr; fər]['sev(ə)n][ɔːr] [eɪt] ['mɔːrnɪŋz] .
Do this for seven or eight mornings .
做 这 为了 七 或者 八 早晨 .

连续七八个早晨都这样做。

['tʃɪli] [sɔːs]
CHILI SAUCE
辣椒 酱

辣椒酱

[twelv] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] ,
Twelve ripe tomatoes ,
十二 成熟 西红柿 ,

十二个成熟的西红柿，

[fɔːr] [raɪp] [ɔːr] [θriː] [griːn] ['pepərz] ,
Four ripe or three green peppers ,
四 成熟 或者 三 绿色的 辣椒 ,

四个成熟的辣椒或三个青椒，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
Two tablespoonsful of salt ,
二 汤匙 的 盐 ,

两汤匙盐，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Two tablespoonsful of sugar ,
二 汤匙 的 糖 ,

两汤匙糖，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,
One tablespoonful of cinnamon ,
一 一汤匙 的 肉桂 ,

一汤匙肉桂粉，

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
Three cups of vinegar .
三 杯子 的 醋 .

三杯醋。

[piːl] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [tʃɑːp] ['veri] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [tʃɑːpt] ['pepərz] ,
Peel tomatoes and onions , chop very fine , add chopped peppers ,
果皮 西红柿 和 洋葱 , 劈 非常 美好的 , 添加 切碎 辣椒 ,

将西红柿和洋葱去皮，切碎，加入切碎的辣椒。

[ænd; ənd] [ðə; ðiː] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [bɔɪl] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['aʊərz] .
and the other ingredients and boil one and one - half hours .
和 这 其他 原料 和 熬 一 和 一 - 一半 小时 .

加入其他配料，煮一个半小时。

[maʊnt] ['vəːnən] ['pɪkl]
MOUNT VERNON PICKLE
山 弗农 泡菜

弗农山泡菜

[wʌn] [pek] [ʌv; əv] [griːn] ['pepərz] ,
One peck of green peppers ,
一 啄 的 绿色的 辣椒 ,

一斗青椒，

[wʌn] [strɪŋ] [sɪks] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] [ʌv; əv] [red] ['pepərz] ,
One string six inches long of red peppers ,
一 细绳 六 英寸 长的 的 红色的 辣椒 ,

一串六英寸长的红辣椒，

[wʌn] [lɑːrdʒ] ['kæbɪdʒ] [ɔːr] [tuː] [smɔːl] [wʌnz] ,
One large cabbage or two small ones ,
一 大的 卷心菜 或者 二 小的 一个 ,

一颗大卷心菜或两颗小卷心菜

[fɔːr] [lɑːrdʒ] ['ʌnjənz] ,
Four large onions ,
四 大的 洋葱 ,

四个大洋葱，

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['seləri] [siːd] ,
Four tablespoonsful of celery seed ,
四 汤匙 的 芹菜 种子 ,

四汤匙芹菜籽，

[wʌn] - [fɔːrθ] [paʊnd] [ʌv; əv] [blæk] [ænd; ənd] [waɪt] ['mʌstərd] [siːdz] [iːtʃ] ,
One - fourth pound of black and white mustard seeds each ,
一 - 第四 磅 的 黑色的 和 白色的 芥末 种子 每个 ,

黑芥菜籽和白芥菜籽各四分之一磅，

[tuː] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][tuː'mɛrɪk] .
Two tablespoonful of tumeric .
二 一汤匙 的 姜黄 .

两汤匙姜黄粉。

[tʃɑːp] ['pepərz] ,
Chop peppers ,
劈 辣椒 ,

将辣椒切碎，

['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] [faɪn] [ænd; ənd] [soʊk] [ɪn] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [sɔːlt] [ɔːl] [naɪt]
onions and cabbage fine and soak in one and a half cups of salt all night
洋葱 和 卷心菜 美好的 和 浸泡 在 一 和 一个 一半 杯子 的 盐 全部 夜晚
.
:
.

将洋葱和卷心菜切碎，用一杯半盐浸泡一整夜。

[ðen] ['kʌvər] [wel] [wɪð; wɪθ] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [pʊt] ['iːkwəl] [pɑːrts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
Then cover well with vinegar and put equal parts of sugar .
然后 覆盖 出色地 和 醋 和 放 平等的 部分 的 糖 .

然后倒入醋，加入等量的糖。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [kʊk] [ə'baʊt] [tuː] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['aʊərz] .
Add seasoning and cook about two and one - half hours .
添加 调料 和 厨师 关于 二 和 一 - 一半 小时 .

加入调味料，煮约两个半小时。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 93]
[页 -]

[第93页]

['ɪŋglɪʃ] [tʃɑːpt] ['pɪkl]
ENGLISH CHOPPED PICKLE
英语 切碎 泡菜

英式切碎酸黄瓜

[wʌn] [lɑːrdʒ] [hed] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] ,
One large head of cabbage ,
一 大的 头 的 卷心菜 ,

一颗大卷心菜，

[wʌn] ['gælən] [ʌv; əv] [griːn] [tə'meɪtoʊz] ,
One gallon of green tomatoes ,
一 加仑 的 绿色的 西红柿 ,

一加仑青番茄

[wʌn] [smɔːl] ['bɑːt(ə)l] [ʌv; əv] [slaɪst] ['kjuːkʌmbər] ['pɪkl] ([stɔːr] ['pɪkl]) ,

One	small	bottle	of	sliced	cucumber	pickle	(	store	pickle	)	,
一	小的	瓶子	的	切片	黄瓜	泡菜	(	店铺	泡菜	)	,

一小瓶切片黄瓜泡菜（超市买的泡菜），

[ˌfɪf'tiːn] [lɑːrdʒ] ['ʌnjənz] .

Fifteen	large	onions	.
十五	大的	洋葱	.

十五个大洋葱。

[tʃɑːp] [ɔːl] [faɪn] [ænd; ənd] [let] [stænd] ['oʊvər] [naɪt] , ['sprɪŋklɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] .

Chop	all	fine	and	let	stand	over	night	,	sprinkling	them	with	salt	.
劈	全部	美好的	和	让	站立	超过	夜晚	,	洒	他们	和	盐	.

将所有食材切碎，撒上盐，静置过夜。

[duː] [nɑːt] [pʊt] ['kæbɪdʒ] [wɪð; wɪθ] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [tə'meɪtoʊz] .

Do	not	put	cabbage	with	onions	and	tomatoes	.
做	不是	放	卷心菜	和	洋葱	和	西红柿	.

不要把卷心菜和洋葱、西红柿放在一起。

[nekst] ['mɔːrnɪŋ] [skwiːz] [aʊt] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn] [ɪn]

Next	morning	squeeze	out	the	cabbage	,	onions	and	tomatoes	,	and	put	on	in
下一个	早晨	挤	出去	这	卷心菜	,	洋葱	和	西红柿	,	和	放	在	在

['ket(ə)l] .

kettle	.
壶	.

第二天早上，把卷心菜、洋葱和西红柿挤干水分，放入水壶中。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv]

Add	three	quarts	of	vinegar	,	four	pounds	of	brown	sugar	,	one	package	of
添加	三	夸脱	的	醋	,	四	磅	的	棕色的	糖	,	一	包裹	的

['siːdləs] ['reɪzɪnz] ,

seedless	raisins	,
无籽	葡萄干	,

加入三夸脱醋、四磅红糖、一包无籽葡萄干，

[wʌn] - [hæf] [aʊns] [ʌv; əv] [graʊnd] [red] ['pepər] , [eɪt] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] ['mʌstərd] [siːd] ,

one	-	half	ounce	of	ground	red	pepper	,	eight	tablespoonsful	of	white	mustard	seed	,
一	-	一半	盎司	的	地面	红色的	胡椒	,	八	汤匙	的	白色的	芥末	种子	,

半盎司红辣椒粉，八汤匙白芥末籽，

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['seləri] [siːd] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['ɔːlspaɪs] , ['dʒɪndʒər] ,

four	tablespoonsful	each	of	celery	seed	,	one	tablespoonful	each	of	allspice	,	ginger	,
四	汤匙	每个	的	芹菜	种子	,	一	一汤匙	每个	的	多香果	,	姜	,

[kloʊvz] [ænd; ənd] [tuː'mɛrɪk] .

cloves	and	tumeric	.
丁香	和	姜黄	.

芹菜籽四汤匙，多香果一汤匙，生姜一汤匙，丁香一汤匙，姜黄一汤匙。

[mɪks] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd] [kʊk] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊər] .

Mix	well	together	and	cook	about	one	hour	.
混合	出色地	一起	和	厨师	关于	一	小时	.

将所有食材混合均匀，煮约一小时。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	95	]
[	页	-	]

[第95页]

[paɪz] [ænd; ənd] [dɪ'zɜːrts]

Pies	and	Desserts
馅饼	和	甜点

馅饼和甜点

[tʃes] [paɪz]
CHESS **PIES**
棋 馅饼

棋格派

[θriː] [egz] ,
Three **eggs** **,**
三 鸡蛋 ,

三个鸡蛋，

[tuː] - [θɜːrd] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Two **-** **thirds** **cup** **of** **sugar** **,**
二 - 三分之一 杯子 的 糖 ,

三分之二杯糖，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
One **-** **half** **cup** **of** **butter** **,**
一 - 一半 杯子 的 黄油 ,

半杯黄油，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] .
One **-** **half** **cup** **of** **milk** **.**
一 - 一半 杯子 的 牛奶 .

半杯牛奶。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [wel] ['biːtn] [joʊk] .
Cream **butter** **and** **sugar** **and** **add** **to** **the** **well** **beaten** **yolks** **.**
奶油 黄油 和 糖 和 添加 到 这 出色地 被打败 蛋黄 .

将黄油和糖搅打均匀，然后加入打发的蛋黄中。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .
Then **add** **milk** **and** **one** **teaspoonful** **of** **vanilla** **.**
然后 添加 牛奶 和 一 一茶匙 的 香草 .

然后加入牛奶和一茶匙香草精。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɑːn] [ə; eɪ] [naɪs] [krʌst] .
Mix **well** **and** **bake** **on** **a** **nice** **crust** **.**
混合 出色地 和 烤 在 一个 好的 地壳 .

充分搅拌后，铺在酥脆的饼皮上烘烤。

[wen] [dʌn] , [spred] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [θriː] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]
When **done** **,** **spread** **with** **the** **whites** **and** **three** **tablespoonful** **of** **sugar** **and**
什么时候 完毕 , 传播 和 这 白人 和 三 一汤匙 的 糖 和
[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['fleɪvərɪŋ] .
a **little** **flavoring** **.**
一个 小的 调味 .

完成后，涂上蛋白、三汤匙糖和少许调味料。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [braʊn] .
Return **to** **oven** **and** **brown** **.**
返回 到 烤箱 和 棕色的 .

放回烤箱烤至金黄色。

['hev(ə)nli] [hæʃ]
HEAVENLY **HASH**
天上 哈希

天赐哈希

['swiːtn] , ['fleɪvər] [ænd; ənd] [wɪp] [stɪf] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [kriːm] .
Sweeten **,** **flavor** **and** **whip** **stiff** **one** **pint** **of** **cream** **.**
甜味剂 , 味道 和 鞭 僵硬的 一 品脱 的 奶油 .

将一品脱奶油加糖、调味并打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kriːm] [wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] ['mɑːrˌʃmɛloʊz] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .

Add	to	cream	one	-	half	pound	of	marshmallows	cut	into	small	pieces	.
添加	到	奶油	一	-	一半	磅	的	棉花糖	切	进入	小的	件	.

在奶油中加入半磅切成小块的棉花糖。

[set] [ɑːn] [aɪs] [tuː; tə] [tʃɪl] .

Set	on	ice	to	chill	.
放	在	冰	到	寒意	.

放在冰上冷藏。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] [blæntʃt] ['ɑːməndz] [tʃɑːpt] [faɪn] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ]

Then	add	one	-	half	pound	of	blanched	almonds	chopped	fine	and	garnish
然后	添加	一	-	一半	磅	的	焯水	杏仁	切碎	美好的	和	装饰

[wɪð; wɪθ] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] .

with	maraschino	cherries	.
和	樱桃酒	樱桃	.

然后加入半磅切碎的去皮杏仁，并用樱桃装饰。

[laɪn] [boʊl] [ɪn] [wɪtʃ] [kriːm] [ɪz] [pʊt] ['æftər] ['biːɪŋ] [wɪpt] , [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['leɪdi] ['fɪŋgərz] [ɔːr] [ˌmækə'ruːn] .

Line	bowl	in	which	cream	is	put	after	being	whipped	,	with	powdered	lady	fingers	or	macaroons	.
线	碗	在	哪个	奶油	是	放	后	存在	鞭打	,	和	粉末状	女士	手指	或者	马卡龙	.

在盛放打发奶油的碗里，铺上一层撒有手指饼干粉或马卡龙粉的碗底。

[fuːd] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [gɔdz]

FOOD	FOR	THE	GODS
食物	为了	这	神

众神的食物

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

One	cup	of	sugar	,
一	杯子	的	糖	,

一杯糖，

[wʌn] - [fɔːrθ] [paʊnd] [ʌv; əv] [deɪts] ,

One	-	fourth	pound	of	dates	,
一	-	第四	磅	的	日期	,

四分之一磅枣子，

[wʌn] - [fɔːrθ] [paʊnd] [ʌv; əv] [nʌts] ,

One	-	fourth	pound	of	nuts	,
一	-	第四	磅	的	坚果	,

四分之一磅坚果

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['krækər] [krʌmz] .

Three	tablespoonsful	of	cracker	crumbs	.
三	汤匙	的	饼干	面包屑	.

三汤匙饼干碎。

[biːt] [waɪts] [ʌv; əv] [θriː] [egz] [stɪf] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] .

Beat	whites	of	three	eggs	stiff	and	add	one	heaping	teaspoonful	of	baking	powder	and	the	above	ingredients	.
打	白人	的	三	鸡蛋	僵硬的	和	添加	一	堆积	一茶匙	的	烘烤	粉末	和	这	多于	原料	.

将三个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡，加入一满茶匙泡打粉和上述配料。

[kʌt] [ðə; ði] [deɪts] [ænd; ənd] ['ɑːməndz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .

Cut	the	dates	and	almonds	into	small	pieces	.
切	这	日期	和	杏仁	进入	小的	件	.

将椰枣和杏仁切成小块。

[pʊt] ['mɪkstʃər] [ɪn] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [pæn] [set] [ˌɪn'saɪd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [pæn] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn]

Put	**mixture**	**in**	**a**	**pudding**	**pan**	**set**	**inside**	**of**	**a**	**pan**	**of**	**water**	**and**	**bake**	**in**
放	混合物	在	一个	布丁	平底锅	放	里面	的	一个	平底锅	的	水	和	烤	在

['ʌv(ə)n] [wʌn] ['aʊər] .

oven	**one**	**hour**	**.**
烤箱	一	小时	.

将混合物放入布丁模具中，然后将模具放入装有水的烤盘中，放入烤箱烘烤一小时。

['kʌvər] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

Cover	**while**	**cooking**	**.**
覆盖	尽管	烹饪	.

烹饪时盖上盖子。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːm] .

Serve	**with**	**cream**	**.**
服务	和	奶油	.

佐以奶油食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**97**	**]**
[	页	-	]

[第97页]

['stoʊnwɔːl] ['dʒæksən] ['pʊdɪŋ]

STONEWALL	**JACKSON**	**PUDDING**
石墙	杰克逊	布丁

斯通沃尔·杰克逊布丁

[tuː] ['kʌpsˌfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

Two	**cupsful**	**of**	**milk**	**,**
二	满杯	的	牛奶	,

两杯牛奶，

[tuː] [eg] [joʊk] ,

Two	**egg**	**yolks**	**,**
二	蛋	蛋黄	,

两个蛋黄，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

One	**-**	**half**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
一	-	一半	杯子	的	糖	,

半杯糖，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [nɑːks] ['dʒelətn] ['sɔfənd] [ɪn] [wʌn] - [fɔːrθ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [koʊld] [mɪlk] ,

Two	**tablespoonsful**	**of**	**Knox**	**Gelatine**	**softened**	**in**	**one**	**-**	**fourth**	**cupful**	**of**	**cold**	**milk**	**,**
二	汤匙	的	诺克斯	明胶	软化	在	一	-	第四	一杯	的	寒冷的	牛奶	,

两汤匙诺克斯明胶粉用四分之一杯冷牛奶软化，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ,

One	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**	**,**
一	一茶匙	的	香草	,

一茶匙香草精

[wʌn] - [eɪtθ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃeri] [waɪn] ,

One	**-**	**eighth**	**cupful**	**of**	**Sherry**	**wine**	**,**
一	-	第八	一杯	的	雪利酒	葡萄酒	,

八分之一杯雪利酒，

[tuː] [eg] [waɪts] ,

Two	**egg**	**whites**	**,**
二	蛋	白人	,

两个蛋清，

[wʌn] - [hæf][paɪnt][ʌv; əv] [wɪpt] [kriːm] .

One	-	half	pint	of	whipped	cream	.
一	-	一半	品脱	的	鞭打	奶油	.

半品脱鲜奶油。

[hiːt] [ðə; ði][mɪlk][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt][ɪn]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Heat	the	milk	to	the	boiling	point	in	double	boiler	.
热	这	牛奶	到	这	沸腾	观点	在	双倍的	锅炉	.

用双层蒸锅将牛奶加热至沸腾。

[biːt] [ðə; ði] [joʊk] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd] [biːt] ['ɪntuː][ðem; ðəm][ðə; ði] ['ʃʊgər] .

Beat	the	yolks	very	light	and	beat	into	them	the	sugar	.
打	这	蛋黄	非常	光	和	打	进入	他们	这	糖	.

将蛋黄轻轻打散，然后加入糖搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði][hɑːt][mɪlk][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['kʌstərd] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə][get] [θɪk] .

Add	this	to	the	hot	milk	and	cook	until	the	custard	begins	to	get	thick	.
添加	这	到	这	热的	牛奶	和	厨师	直到	这	蛋奶冻	开始	到	得到	厚的	.

将此混合物加入热牛奶中，煮至蛋奶糊开始变稠。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] .

Take	from	the	fire	.
拿	从	这	火	.

从火中取出。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dʒelətn] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['sɔfənd] [ɪn][wʌn] - [fɔːrθ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv][koʊld] [mɪlk] .

Add	gelatine	,	which	has	been	softened	in	one	-	fourth	cupful	of	cold	milk	.
添加	明胶	,	哪个	有	到过	软化	在	一	-	第四	一杯	的	寒冷的	牛奶	.

加入用四分之一杯冷牛奶软化的明胶。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['ʃeri] [waɪn][ænd; ənd][let] [kuːl] .

Add	vanilla	and	sherry	wine	and	let	cool	.
添加	香草	和	雪利酒	葡萄酒	和	让	凉爽的	.

加入香草精和雪利酒，放凉。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [stɪf] , [ænd; ənd][foʊld]['ɪntuː][ðem; ðəm][ðə; ði] [wɪpt] [kriːm] .

Beat	the	whites	of	eggs	stiff	,	and	fold	into	them	the	whipped	cream	.
打	这	白人	的	鸡蛋	僵硬的	,	和	折叠	进入	他们	这	鞭打	奶油	.

将蛋白打发至硬性发泡，然后拌入打发的奶油。

[wen] ['kʌstərd] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə][set] ,

When	custard	begins	to	set	,
什么时候	蛋奶冻	开始	到	放	,

当蛋奶冻开始凝固时，

[foʊld]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ][moʊld] .

fold	into	it	the	cream	and	whites	of	eggs	and	put	into	a	mold	.
折叠	进入	它	这	奶油	和	白人	的	鸡蛋	和	放	进入	一个	模具	.

将奶油和蛋白拌入面糊中，然后倒入模具。

[moʊld][wɪð; wɪθ] ['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv]['broʊkən] [ˌmækə'ruːn] [ænd; ənd] ['krɪstəlaɪzd] ['tʃeriːz] .

Mold	with	alternate	layers	of	broken	macaroons	and	crystallized	cherries	.
模具	和	备用	层	的	破碎的	马卡龙	和	结晶	樱桃	.

用碎马卡龙和糖渍樱桃交替分层制作模具。

['sɪləbʌb]

SYLLABUB

教学大纲

音节

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] , [rɪtʃ] [ænd; ənd] [swiːt] ,

One	pint	of	cream	,	rich	and	sweet	,
一	品脱	的	奶油	,	富有的	和	甜的	,

一品脱浓稠香甜的奶油

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One - half cup of sugar ,
一 - 一半 杯子 的 糖 ,

半杯糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃeri] [waɪn] ,
One cup of sherry wine ,
一 杯子 的 雪利酒 葡萄酒 ,

一杯雪利酒

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .
One teaspoonful of vanilla .
一 一茶匙 的 香草 .

一茶匙香草精。

['swiːtn] [ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [hæz; həz] [dɪ'zɑːlvd] , [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] [waɪn]
Sweeten the cream and when the sugar has dissolved , stir in the wine
甜味剂 这 奶油 和 什么时候 这 糖 有 溶解 , 搅拌 在 这 葡萄酒
['kerfəli] .
carefully .
小心 .

将奶油加糖，待糖溶解后，小心地拌入葡萄酒。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] .
Add the vanilla and beat to a stiff froth .
添加 这 香草 和 打 到 一个 僵硬的 泡沫 .

加入香草精，打发至起泡。

[sɜːrv] [ɪn] ['glæsɪz] .
Serve in glasses .
服务 在 眼镜 .

用玻璃杯盛装。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 99]
[页 -]

[第99页]

[juː] . [diː] . [siː] . ['pʊdɪŋ]
U . D . C . PUDDING
U . D . C . 布丁

UDC布丁

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['krɪstəlaɪzd] ['paɪnæp(ə)l] ,
One cup of finely chopped crystallized pineapple ,
一 杯子 的 精细地 切碎 结晶 菠萝 ,

一杯切碎的糖渍菠萝，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['krɪstəlaɪzd] ['tʃeriːz] ,
One cup of finely chopped crystallized cherries ,
一 杯子 的 精细地 切碎 结晶 樱桃 ,

一杯切碎的糖渍樱桃，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts] ,
One cup of finely chopped nuts ,
一 杯子 的 精细地 切碎 坚果 ,

一杯切碎的坚果，

[sɪks] [egz] .
Six eggs .
六 鸡蛋 .

六个鸡蛋。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [tuː; tə] [iːtʃ] [eg] , [biːt] [wel] , [ˈliːvɪŋ] [aʊt] [ðə; ði] [weɪts] .

Add	**a**	**tablespoonful**	**of**	**sugar**	**to**	**each**	**egg**	**,**	**beat**	**well**	**,**	**leaving**	**out**	**the**	**whites**	**.**
添加	一个	一汤匙	的	糖	到	每个	蛋	,	打	出色地	,	离开	出去	这	白人	.

在每个鸡蛋中加入一汤匙糖，充分搅拌，但不要加入蛋白。

[tuː; tə][ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] [ˈʃʊgər] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ˈʃeri] [waɪn] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ]

To	**the**	**yolks**	**and**	**sugar**	**add**	**one**	**cup**	**of**	**sherry**	**wine**	**and**	**cook**	**to**	**a**
到	这	蛋黄	和	糖	添加	一	杯子	的	雪利酒	葡萄酒	和	厨师	到	一个

[θɪk] [ˈkʌstərd] [ɪn] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] .

thick	**custard**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
厚的	蛋奶冻	在	双倍的	锅炉	.

将蛋黄和糖加入一杯雪利酒中，用双层蒸锅烹煮成浓稠的蛋奶糊。

[tuː; tə][ðə; ði] [ˈkʌstərd] [waɪl] [hɑːt][ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈdʒelətn] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn][wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv][ˈwɔːtər] ,

To	**the**	**custard**	**while**	**hot**	**add**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**gelatine**	**dissolved**	**in**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**of**	**water**	**,**
到	这	蛋奶冻	尽管	热的	添加	一	一汤匙	的	明胶	溶解	在	一	-	一半	杯子	的	水	,

趁热将一汤匙明胶溶于半杯水中，加入蛋奶糊中。

[ðen] [wɪp] [ɪn] [ˈlaɪtli] [ðə; ði] [ˈbiːtn] [weɪts] .

then	**whip**	**in**	**lightly**	**the**	**beaten**	**whites**	**.**
然后	鞭	在	轻轻	这	被打败	白人	.

然后轻轻拌入打好的蛋白。

[roʊl] [aʊt] [ˌmækəˈruːn] [ɔːr][ˈsoʊʃ(ə)l] [tiːz] [ˈɪntuː] [dʌst] .

Roll	**out**	**macaroons**	**or**	**Social**	**Teas**	**into**	**dust**	**.**
卷	出去	马卡龙	或者	社会的	茶	进入	灰尘	.

将马卡龙或社交茶碾成粉末。

[ˈɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] [bɪˈgɪn] [tuː; tə] [leɪ] [ˈkrækər] [dʌst] , [ˈpaɪnæp(ə)l] , [nʌts] [ænd; ənd] [ˈtʃeriːz] .

Into	**a**	**bowl**	**begin**	**to**	**lay**	**cracker**	**dust**	**,**	**pineapple**	**,**	**nuts**	**and**	**cherries**	**.**
进入	一个	碗	开始	到	躺	饼干	灰尘	,	菠萝	,	坚果	和	樱桃	.

在碗里依次放入饼干碎、菠萝、坚果和樱桃。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡罗琳阿姨的迪克西兰食谱(Aunt Caroline's Dixieland recipes)
第4/5页

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [juːst] [hæf][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ,
When **you** **have** **used** **half** **the** **ingredients** **,**
什么时候 你 有 用过的 一半 这 原料 ,

当你用完一半的食材时，

[pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['ʌðər] [hæf][ʌv; əv][ðə; ði] [fruːts] [ænd; ənd] ['kʌstərd] , ['sprɪŋklɪŋ] [ðə; ði][tɑːp]
pour **over** **it** **the** **other** **half** **of** **the** **fruits** **and** **custard** **,** **sprinkling** **the** **top**
倒 超过 它 这 其他 一半 的 这 水果 和 蛋奶冻 , 洒 这 顶部
[wɪð; wɪθ] ['krækər] [dʌst] .
with **cracker** **dust** **.**
和 饼干 灰尘 .

将另一半水果和蛋奶沙司倒在上面，并在顶部撒上饼干碎。

[pʊt]['ɪntuː][rɪ'frɪdʒəreɪtər][tuː; tə] [kən'dʒiːl] .
Put **into** **refrigerator** **to** **congeal** **.**
放 进入 冰箱 到 凝 .

放入冰箱冷藏至凝固。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] ([noʊ] ['ʃʊgər] [ɔːr] ['fleɪvərɪŋ] [ɪn] [kriːm]) .
Serve **with** **whipped** **cream** **(** **no** **sugar** **or** **flavoring** **in** **cream** **)** **.**
服务 和 鞭打 奶油 (不 糖 或者 调味 在 奶油) .

佐以鲜奶油（鲜奶油中不添加糖或香料）。

['ruːbɑːrb] [paɪ]
RHUBARB **PIE**
大黄 馅饼

大黄派

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['ruːbɑːrb] ,
1 **pint** **of** **Rhubarb** **,**
1 品脱 的 大黄 ,

品脱大黄

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
1 **tablespoonful** **of** **flour** **,**
1 一汤匙 的 面粉 ,

1汤匙面粉，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
1 **cupful** **of** **sugar** **,**
1 一杯 的 糖 ,

1 杯糖，

¼ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] .
¼ **teaspoonful** **of** **soda** **.**
¼ 一茶匙 的 苏打 .

1/4茶匙苏打水。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn] , [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] [ɪ'nʌf] ['ruːbɑːrb][tuː; tə] [fɪl] [ə; eɪ][paɪnt] [boʊl] .
Remove **the** **skin** **,** **and** **cut** **into** **small** **pieces** **enough** **rhubarb** **to** **fill** **a** **pint** **bowl** **.**
消除 这 皮肤 , 和 切 进入 小的 件 足够的 大黄 到 充满 一个 品脱 碗 .

去皮，切成小块，取足够装满一品脱碗的大黄。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['soʊdə] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər] .
Add **the** **soda** **,** **and** **pour** **over** **it** **boiling** **water** **to** **cover** **.**
添加 这 苏打 , 和 倒 超过 它 沸腾 水 到 覆盖 .

加入小苏打，然后倒入沸水没过小苏打。

[let] [stænd] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɔːf] [ðə; ðɪ] [ˈwɔːtər] .

Let	stand	fifteen	minutes	and	pour	off	the	water	.
让	站立	十五	分钟	和	倒	离开	这	水	.

静置十五分钟后倒掉水。

[laɪn] [ə; eɪ] [diːp] [pleɪt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [krʌst] .

Line	a	deep	plate	with	a	rich	crust	.
线	一个	深的	盘子	和	一个	富有的	地壳	.

在深盘底部铺上一层酥脆的饼皮。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ðɪ] [ˈruːbɑːrb] , [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [ˈflaʊər] , [ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [krʌst] .

Put	in	the	rhubarb	,	sugar	and	flour	,	cover	with	crust	.
放	在	这	大黄	,	糖	和	面粉	,	覆盖	和	地壳	.

放入大黄、糖和面粉，盖上饼皮。

[beɪk] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] [ɔːr] [hæf] [æn; ən] [ˈaʊər] .

Bake	twenty	minutes	or	half	an	hour	.
烤	二十	分钟	或者	一半	一个	小时	.

烘烤二十分钟或半小时。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	Pg	101	]
[	页	-	]

[第101页]

[dʒef] [ˈdeivis] [ˈkʌstərd]

JEFF	DAVIS	CUSTARD
杰夫	戴维斯	蛋奶冻

杰夫·戴维斯蛋奶冻

[fɔːr] [egz] , [ˈbiːtn] [ˈseprətli] ,

Four	eggs	,	beaten	separately	,
四	鸡蛋	,	被打败	分别地	,

四个鸡蛋，分别打散

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [kriːm] ,

One	cup	of	cream	,
一	杯子	的	奶油	,

一杯奶油，

[tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] ,

Two	tablespoonsful	of	butter	,
二	汤匙	的	黄油	,

两汤匙黄油，

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] .

Two	cups	of	sugar	.
二	杯子	的	糖	.

两杯糖。

[ˈfleɪvər] [tuː; tə] [teɪst] .

Flavor	to	taste	.
味道	到	品尝	.

根据个人口味调味。

[pɔːr] [ðə; ðɪ] [ˈmɪkstʃər] [ɑːn] [θɪn] , [rɪtʃ] [krʌsts] .

Pour	the	mixture	on	thin	,	rich	crusts	.
倒	这	混合物	在	薄的	,	富有的	外壳	.

将混合物倒在薄而酥脆的饼皮上。

[kriːm] [pʌfs]

CREAM	PUFFS
奶油	泡芙

奶油泡芙

[stɜːr][wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] ,

Stir	one	-	half	pound	of	butter	into	a	pint	of	warm	water	,
搅拌	一	-	一半	磅	的	黄油	进入	一个	品脱	的	温暖的	水	,

将半磅黄油搅拌到一品脱温水中，

[set][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn][ænd; ənd] [brɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['ɔːf(ə)n]

set	it	on	the	fire	in	a	sauce	pan	and	bring	it	to	a	boil	,	stirring	often
放	它	在	这	火	在	一个	酱	平底锅	和	带来	它	到	一个	熬	,	搅拌	经常

.

:

.

把它放在平底锅里，用火煮沸，并不时搅拌。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [pʊt] [ɪn] [θriː] [fɔːθs] [ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][let] [bɔɪl] [wʌn]

When	it	boils	put	in	three	fourths	of	a	pound	of	flour	and	let	boil	one
什么时候	它	沸腾	放	在	三	第四部分	的	一个	磅	的	面粉	和	让	熬	一

['mɪnɪt] ,

minute	,
分钟	,

水开后加入四分之三磅面粉，再煮一分钟。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

stirring	constantly	.
搅拌	不断地	.

不断搅拌。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [tuː; tə] [kuːl] .

Take	from	the	fire	and	turn	into	a	deep	dish	to	cool	.
拿	从	这	火	和	转动	进入	一个	深的	盘子	到	凉爽的	.

从火上移开，倒入深盘中冷却。

[biːt] [eɪt] [egz] [laɪt] , [ænd; ənd] [wɪp] ['ɪntuː] [ðɪs] [kuːl] [peɪst] , [fɜːrst][ðə; ði] [joʊk] , [ðen] [ðə; ði]

Beat	eight	eggs	light	,	and	whip	into	this	cool	paste	,	first	the	yolks	,	then	the
打	八	鸡蛋	光	,	和	鞭	进入	这	凉爽的	粘贴	,	第一的	这	蛋黄	,	然后	这

[waɪts] .

whites	.
白人	.

将八个鸡蛋打散，先打入蛋黄，再打入蛋白，然后搅打到这个凉的糊状物中。

[drɑːp][ɪn] [greɪt] ['spuːnzˌfʊl] [ɑːn] ['bʌtərd] ['peɪpər][soʊ][æz; əz][nɑːt][tuː; tə] [tʌtʃ] [ɔːr] [rʌn] ['ɪntuː] [iːtʃ]

Drop	in	great	spoonsful	on	buttered	paper	so	as	not	to	touch	or	run	into	each
降低	在	伟大的	一勺	在	涂黄油的	纸	所以	作为	不是	到	触碰	或者	跑步	进入	每个

['ʌðər] ,

other	,
其他	,

将一大勺一大勺的面糊滴在涂了黄油的纸上，注意不要让面糊互相接触或碰撞。

[ænd; ənd] [beɪk] [ten] ['mɪnɪts] .

and	bake	ten	minutes	.
和	烤	十	分钟	.

烤十分钟。

[splɪt] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [kriːm] :

Split	them	and	fill	with	the	following	cream	:
分裂	他们	和	充满	和	这	下列的	奶油	:

将它们切开，填入以下奶油：

[wʌn] [kwɔːrt][ʌv; əv] [mɪlk] ,

One	quart	of	milk	,
一	夸脱	的	牛奶	,

一夸脱牛奶，

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ,
Four tablespoonsful of cornstarch ,
四 汤匙 的 玉米淀粉 ,

四汤匙玉米淀粉，

[tuː] [egz] ,
Two eggs ,
二 鸡蛋 ,

两个鸡蛋，

[tuː] [kʌps] ['ʃʊgər] .
Two cups sugar .
二 杯子 糖 .

两杯糖。

[stɜːr] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] [wen] [θɪk] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
Stir while boiling and when thick , add a teaspoonful of butter .
搅拌 尽管 沸腾 和 什么时候 厚的 , 添加 一个 一茶匙 的 黄油 .

边煮边搅拌，待汤汁浓稠后，加入一茶匙黄油。

[wen] [koʊld] , ['fleɪvər] .
When cold , flavor .
什么时候 寒冷的 , 味道 .

冷藏后味道更佳。

[braʊn] ['beti]
BROWN BETTY
棕色的 贝蒂

布朗贝蒂

[per] [ænd; ənd] [slaɪs] ['æplz] [θɪn] .
Pare and slice apples thin .
削减 和 片 苹果 薄的 .

将苹果削皮，切成薄片。

[pʊt] ['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv] ['æplz] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] , ['bɪts]
Put alternate layers of apples and bread crumbs sprinkled with cinnamon , bits
放 备用 层 的 苹果 和 面包 面包屑 撒上 和 肉桂 , 比特
[ʌv; əv] ['bʌtər] ,
of butter ,
的 黄油 ,

将苹果片和撒上肉桂粉、黄油块的面包屑交替铺放，

[ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] [ɪn] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
and brown sugar in buttered baking dish .
和 棕色的 糖 在 涂黄油的 烘烤 盘子 .

在涂抹了黄油的烤盘中加入红糖。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑːr; ər] ['θɜːrəli] [dʌn] [ænd; ənd]
Then add one cup of water and bake until apples are thoroughly done and
然后 添加 一 杯子 的 水 和 烤 直到 苹果 是 彻底 完毕 和
[braʊn] [ɑːn] [tɑːp] .
brown on top .
棕色的 在 顶部 .

然后加入一杯水，烘烤至苹果完全熟透且表面呈棕色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 103]
[页 -]

['sʌðərn] ['æp(ə)l] [paɪ]
SOUTHERN APPLE PIE
南部 苹果 馅饼

南方苹果派

[sɪks] ['æplz] ,
6 apples ,
6 苹果 ,

6个苹果，

['greɪtɪd] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] ,
Grated rind and juice of one lemon ,
磨碎的 果皮 和 汁 的 一 柠檬 ,

一个柠檬的磨碎的皮和汁，

½ [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
½ cup of sugar ,
½ 杯子 的 糖 ,

1/2 杯糖，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] ,
1 teaspoon cinnamon ,
1 茶匙 肉桂 ,

1茶匙肉桂粉

[ˌtuː'tuː] [ˌmækə'ruːn] [roʊld] ,
2 macaroons rolled ,
2 马卡龙 滚动 ,

卷好的2个马卡龙，

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,
¼ teaspoon salt ,
¼ 茶匙 盐 ,

1/4茶匙盐，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] ,
2 tablespoons butter ,
2 汤匙 黄油 ,

2汤匙黄油，

[ˌtuː'tuː] [egz] ['slaɪtli] ['biːtn] .
2 eggs slightly beaten .
2 鸡蛋 轻微地 被打败 .

2个鸡蛋略微打散。

[per] [ænd; ənd] [slaɪs] ['æplz] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - ['kwɔːrtər] [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] [sɔːft] , [ænd; ənd]
Pare and slice apples , add one - quarter cup of water ; cook until soft , and
削减 和 片 苹果 , 添加 一 - 四分之一 杯子 的 水 ; 厨师 直到 柔软的 , 和
[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;
rub through a sieve ;
擦 通过 一个 筛 ;

将苹果削皮切片，加入四分之一杯水；煮至软烂，然后用筛子过滤；

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] ['ɔːrdər] ['gɪv(ə)n] .
add other ingredients in order given .
添加 其他 原料 在 命令 给定 .

按顺序添加其他配料。

[laɪn] [ə; eɪ] [diːp] [pleɪt] [ɔːr] ['pæti] [tɪnz] [wɪð; wɪθ] [rɪtʃ] [peɪst] , [fɪl] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] ['fɔːrti]
Line **a** **deep** **plate** **or** **patty** **tins** **with** **rich** **paste** **,** **fill** **,** **and** **bake** **about** **forty**
线 一个 深的 盘子 或者 肉饼 罐头 和 富有的 粘贴 ，充满 ， 和 烤 关于 四十
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

在深盘或馅饼模具中涂上浓稠的糊状物，填入馅料，烘烤约 40 分钟。

[keɪk] [krʌmz] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər] [ˌmækə'ruːn] .
Cake **crumbs** **may** **be** **substituted** **for** **macaroons** **.**
蛋糕 面包屑 可能 是 替代 为了 马卡龙 .

蛋糕屑可以代替马卡龙。

['kærəml; 'kɑːrml] ['kʌstərd]
CARAMEL **CUSTARD**
焦糖 蛋奶冻

焦糖布丁

[laɪn] [ə; eɪ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ] [naɪs] ['peɪstri] .
Line **a** **pie** **plate** **with** **nice** **pastry** **.**
线 一个 馅饼 盘子 和 好的 糕点 .

在馅饼盘里铺上一层漂亮的酥皮。

[fɔːr; fər] [wʌn] ['kʌstərd] [ə'laʊ] [wʌn] [eg] [wel] ['biːtn] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , [fɔːr]
For **one** **custard** **allow** **one** **egg** **well** **beaten** **,** **one** **cup** **of** **brown** **sugar** **,** **four**
为了 一 蛋奶冻 允许 一 蛋 出色地 被打败 ， 一 杯子 的 棕色的 糖 ， 四
['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
teaspoonsful **of** **milk** **,**
茶匙 的 牛奶 ，

制作一份蛋奶沙司，需要：一个打散的鸡蛋、一杯红糖、四茶匙牛奶。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ɔːr] [stɑːrtʃ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ðə; ðɪ] [saɪz] [ʌv; əv]
one **tablespoonful** **of** **flour** **or** **starch** **and** **a** **piece** **of** **butter** **the** **size** **of**
一 一汤匙 的 面粉 或者 淀粉 和 一个 片 的 黄油 这 尺寸 的
[æn; ən] [eg] .
an **egg** **.**
一个 蛋 .

一汤匙面粉或淀粉，以及一块鸡蛋大小的黄油。

[pɔːr] [ðɪs] [ɪn] [ðə; ðɪ] [krʌst] [ænd; ənd] [beɪk] .
Pour **this** **in** **the** **crust** **and** **bake** **.**
倒 这 在 这 地壳 和 烤 .

将此混合物倒入派皮中烘烤。

['æftər] ['beɪkɪŋ] [meɪk] [ə; eɪ] [mə'ræŋ] [ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .
After **baking** **make** **a** **meringue** **and** **bake** **a** **delicate** **brown** **.**
后 烘烤 制作 一个 蛋白酥皮 和 烤 一个 精美的 棕色的 .

烘烤完成后，制作蛋白霜，然后烘烤至金黄色。

[pæl'metoʊ] ['mɑːrməleɪd]
PALMETTO **MARMALADE**
棕榈树 果酱

棕榈果酱

[tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [freʃ] [perz] [graʊnd] [faɪn] ,
Two **quarts** **of** **fresh** **pears** **ground** **fine** **,**
二 夸脱 的 新鲜的 梨 地面 美好的 ，

两夸脱新鲜梨磨成细粉，

[tuː] [kænz] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] ['paɪnæp(ə)l] ,
Two **cans** **of** **grated** **pineapple** **,**
二 罐头 的 磨碎的 菠萝 ，

两罐菠萝碎，

[sɪks]['ɔːrɪndʒɪz] [kʌt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
Six oranges cut into small pieces ,
六 橙子 切 进入 小的 件 ,

六个切成小块的橙子，

[æz; əz] ['meni] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [æz; əz][ðer; ðər][ɑːr; ər]['kʌpsˌfʊl][ʌv; əv][fruːt] .
As many cups of sugar as there are cupsful of fruit .
作为 许多 杯子 的 糖 作为 那里 是 满杯 的 水果 .

糖的杯数要和水果的杯数一样多。

[pʊt] [ɔːl] [tə'geðər] [ɑːn][tuː; tə] [kʊk] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['prɪti] [red] ['kʌlər] .
Put all together on to cook and cook until thick and a pretty red color .
放 全部 一起 在 到 厨师 和 厨师 直到 厚的 和 一个 漂亮的 红色的 颜色 .

将所有食材一起放入锅中煮，煮至浓稠且呈鲜红色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 105]
[页 -]

[第105页]

[ænt] [dʒə'maɪməz] ['lemən] [paɪ]
AUNT JEMIMA'S LEMON PIE
阿姨 杰米玛的 柠檬 馅饼

杰米玛阿姨的柠檬派

[sɪks] [egz] ,
Six eggs ,
六 鸡蛋 ,

六个鸡蛋，

[wʌn] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One and one - half cups of sugar ,
一 和 一 - 一半 杯子 的 糖 ,

一杯半糖，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
Two tablespoonsful of butter ,
二 汤匙 的 黄油 ,

两汤匙黄油，

[θriː] ['lɛmənz] ,
Three lemons ,
三 柠檬 ,

三个柠檬，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Two tablespoonsful of flour ,
二 汤匙 的 面粉 ,

两汤匙面粉，

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
One - half teaspoonful of baking powder ,
一 - 一半 一茶匙 的 烘烤 粉末 ,

半茶匙泡打粉

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] .
One cup of milk .
一 杯子 的 牛奶 .

一杯牛奶。

[tuː; tə] [wel] ['biːtn] [joʊk] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] , [mɪlk] , ['bʌtər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
To well beaten yolks add sugar , flour , milk , butter , baking powder ,
到 出色地 被打败 蛋黄 添加 糖 , 面粉 , 牛奶 , 黄油 , 烘烤 粉末 ,

将打发的蛋黄加入糖、面粉、牛奶、黄油、泡打粉。

[dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv] [θriː] ['lɛmənz] .
juice and grated rind of three lemons .
汁 和 磨碎的 果皮 的 三 柠檬 .

三个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮。

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [ðen] [beɪk] [ɑːn][ə; eɪ][naɪs] [krʌst] .
Cook in double boiler until thick and then bake on a nice crust .
厨师 在 双倍的 锅炉 直到 厚的 和 然后 烤 在 一个 好的 地壳 .

隔水煮至浓稠，然后烤成酥脆的饼皮。

['æftər] ['beɪkɪŋ] , [meɪk] [ə; eɪ] [mə'ræŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .
After baking , make a meringue of the whites and bake a delicate brown .
后 烘烤 , 制作 一个 蛋白酥皮 的 这 白人 和 烤 一个 精美的 棕色的 .

烤好后，将蛋白打成蛋白霜，再烤至金黄色。

[nʌt] [bred]
NUT BREAD
坚果 面包

坚果面包

2½ ['kʌpsˌfʊl][ʌv; əv]['flaʊər] ,
2½ cupsful of flour ,
2½ 满杯 的 面粉 ,

2½ 杯面粉，

[θriː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
3 teaspoonsful of baking powder ,
3 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

3茶匙泡打粉，

¼ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
¼ teaspoonful of salt ,
¼ 一茶匙 的 盐 ,

1/4茶匙盐，

½ ['kʌpfʊl][ʌv; əv]['ʃʊgər] ,
½ cupful of sugar ,
½ 一杯 的 糖 ,

半杯糖，

[wʌn] [eg] ,
1 egg ,
1 蛋 ,

1个鸡蛋，

[wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk] ,
1 cupful of milk ,
1 一杯 的 牛奶 ,

1 杯牛奶，

¾ ['kʌpfʊl][ʌv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] [tʃɑːpt] [faɪn] .
¾ cupful of English Walnuts chopped fine .
¾ 一杯 的 英语 核桃 切碎 美好的 .

3/4 杯切碎的英国核桃。

[biːt] [eg] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk][ænd; ənd][sɔːlt] .
Beat egg and sugar together , then add milk and salt .
打 蛋 和 糖 一起 , 然后 添加 牛奶 和 盐 .

先将鸡蛋和糖打散，然后加入牛奶和盐。

[sɪft][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdər] ['ɪntuː][ðə; ði][draɪ]['flaʊər] , [ænd; ənd][pʊt][ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] .
Sift the baking - powder into the dry flour , and put all the ingredients together .
筛 这 烘烤 - 粉末 进入 这 干燥 面粉 , 和 放 全部 这 原料 一起 .

将泡打粉筛入干面粉中，然后将所有材料混合在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [nʌts] [læst] , [ˈkʌvərɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈflaʊər] , [tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈfɔːlɪŋ] ,

Add	**the**	**nuts**	**last**	**,**	**covering**	**with**	**a**	**little**	**flour**	**,**	**to**	**prevent**	**falling**	**,**
添加	这	坚果	最后的	,	覆盖	和	一个	小的	面粉	,	到	防止	坠落	,

最后加入坚果，并在表面撒上少许面粉，以防掉落。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n][wʌn][ˈaʊər] .

and	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**one**	**hour**	**.**
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	一	小时	.

用中等温度的烤箱烘烤一小时。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	**Pg**	**107**	**]**
[	页	-	]

[第107页]

['tʃɔːklət]	['pʊdɪŋ]
CHOCOLATE	**PUDDING**
巧克力	布丁

巧克力布丁

[pʊt] [tuː] [skwer] [ʌv; əv] [ˌʌnˈswiːtnd] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['kʌpsˌfʊl][ʌv; əv]

Put	**two**	**squares**	**of**	**unsweetened**	**chocolate**	**in**	**double**	**boiler**	**,**	**add**	**two**	**cupsful**	**of**
放	二	正方形	的	无糖	巧克力	在	双倍的	锅炉	,	添加	二	满杯	的

[koʊld][mɪlk] ,

cold	**milk**	**,**
寒冷的	牛奶	,

将两块无糖巧克力放入双层蒸锅中，加入两杯冷牛奶，

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] .

and	**bring**	**to**	**the**	**scalding**	**point**	**.**
和	带来	到	这	烫	观点	.

并将其加热至滚烫。

[mɪks] ['θɜːrəli] [wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]

Mix	**thoroughly**	**one**	**-**	**fourth**	**of**	**a**	**cupful**	**of**	**sugar**	**,**	**three**	**tablespoonsful**	**of**
混合	彻底	一	-	第四	的	一个	一杯	的	糖	,	三	汤匙	的

['kɔːrnstɑːrtʃ] ,

cornstarch	**,**
玉米淀粉	,

将四分之一杯糖、三汤匙玉米淀粉充分混合。

[wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [pɔːr] [ɑːn][wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['kʌpfʊl]

one	**-**	**fourth**	**of**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**pour**	**on**	**one**	**-**	**fourth**	**of**	**a**	**cupful**
一	-	第四	的	一个	一茶匙	的	盐	和	倒	在	一	-	第四	的	一个	一杯

[ʌv; əv][mɪlk] ['grædʒuəli] ,

of	**milk**	**gradually**	**,**
的	牛奶	逐步地	,

先加入四分之一茶匙盐，然后慢慢倒入四分之一杯牛奶。

[waɪl] ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

while	**stirring**	**constantly**	**.**
尽管	搅拌	不断地	.

同时不断搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][mɪlk] [wɪtʃ] [wʌz; wəz]['skɔːldɪd][wɪð; wɪθ] ['tʃɔːklət] , [ænd; ənd] [kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,

Add	**to**	**milk**	**which**	**was**	**scalded**	**with**	**chocolate**	**,**	**and**	**cook**	**fifteen**	**minutes**	**,**
添加	到	牛奶	哪个	曾是	烫伤	和	巧克力	,	和	厨师	十五	分钟	,

加入用巧克力烫过的牛奶中，煮十五分钟。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] [ænd; ənd] ['æftərwərd] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

stirring	**constantly**	**until**	**mixture**	**thickens**	**and**	**afterward**	**occasionally**	**.**
搅拌	不断地	直到	混合物	增厚	和	之后	偶尔	.

持续搅拌至混合物变稠，之后偶尔搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] - [hæf][ʌv; əv][ə; eɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd][tɜːrn][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈsɜːrvɪŋ] [dɪʃ] .

Add	**one**	**-**	**half**	**of**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**	**and**	**turn**	**into**	**a**	**serving**	**dish**	**.**
添加	一	-	一半	的	一个	一茶匙	的	香草	和	转动	进入	一个	服务	盘子	.

加入半茶匙香草精，然后将其倒入盛菜盘中。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Chill	**and**	**serve**	**.**
寒意	和	服务	.

冷藏后即可食用。

['meriləndˈ] [bred] ['pʊdɪŋ]

MARYLAND	**BREAD**	**PUDDING**
马里兰州	面包	布丁

马里兰面包布丁

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [steɪl] [bred] ,

1	**pint**	**of**	**stale**	**bread**	**,**
1	品脱	的	陈旧	面包	,

1品脱隔夜面包

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk] ,

1	**quart**	**of**	**milk**	**,**
1	夸脱	的	牛奶	,

1夸脱牛奶

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

1	**cupful**	**of**	**sugar**	**,**
1	一杯	的	糖	,

杯糖，

[wʌn] [eg] ,

1	**egg**	**,**
1	蛋	,

1个鸡蛋，

½ ['kʌpfʊl] [ʌv; əv]['reɪzɪnz] ,

½	**cupful**	**of**	**raisins**	**,**
½	一杯	的	葡萄干	,

半杯葡萄干

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,

1	**teaspoonful**	**of**	**cinnamon**	**,**
1	一茶匙	的	肉桂	,

1茶匙肉桂粉

½ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

½	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
½	一茶匙	的	盐	.

½茶匙盐。

[pɔːr] [hɑːt]['wɔːtər][ɑːn][ðə; ði] [steɪl] [bred] [ænd; ənd][let] [soʊk] [ʌn'tɪl] [sɔːft] .

Pour	**hot**	**water**	**on**	**the**	**stale**	**bread**	**and**	**let**	**soak**	**until**	**soft**	**.**
倒	热的	水	在	这	陈旧	面包	和	让	浸泡	直到	柔软的	.

将热水倒在隔夜面包上，浸泡至变软。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Then	**add**	**other**	**ingredients**	**and**	**bake**	**for**	**three**	**hours**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
然后	添加	其他	原料	和	烤	为了	三	小时	在	一个	缓和	烤箱	.

然后加入其他配料，放入中等温度的烤箱烘烤三个小时。

[ɪf] ['iːtn] [koʊld] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːt] [sɔːs] .

If	**eaten**	**cold**	**,**	**serve**	**with**	**hot**	**sauce**	**.**
如果	吃	寒冷的	,	服务	和	热的	酱	.

如果冷食，可搭配辣酱。

[ɪf] ['iːtn] [hɑːt] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][koʊld] [sɔːs] .
If eaten hot , serve with cold sauce .
如果 吃 热的 , 服务 和 寒冷的 酱 .

如果趁热食用，请搭配冷酱汁。

['sʌnset] ['reɪz(ə)n][paɪ]
SUNSET RAISIN PIE
日落 葡萄干 馅饼

日落葡萄干派

[wʌn] [kʌp][ʌv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] [tʃɑːpt] [faɪn] ,
One cup of seeded raisins chopped fine ,
一 杯子 的 播种 葡萄干 切碎 美好的 ,

一杯切碎的去籽葡萄干，

[wʌn] ['lemən][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd][raɪnd] .
One lemon with grated rind .
一 柠檬 和 磨碎的 果皮 .

一个柠檬，磨碎的皮。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][tuː; tə][ðə; ði]['reɪzɪnz] .
Add lemon juice and grated rind to the raisins .
添加 柠檬 汁 和 磨碎的 果皮 到 这 葡萄干 .

将柠檬汁和磨碎的柠檬皮加入葡萄干中。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]['wɔːtər] .
Then add one cup of sugar and two tablespoonsful of water .
然后 添加 一 杯子 的 糖 和 二 汤匙 的 水 .

然后加入一杯糖和两汤匙水。

[beɪk] [bɪ'twiːn] ['ʌpər] [ænd; ənd] ['loʊər] [krʌsts] .
Bake between upper and lower crusts .
烤 之间 上 和 降低 外壳 .

在上下饼皮之间烘烤。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 109]
[页 -]

[第109页]

[sɔːs] [fɔːr; fər]['dʒɪndʒər] [bred]
SAUCE FOR GINGER BREAD
酱 为了 姜 面包

姜饼酱

[wʌn] [kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One cup of sugar ,
一 杯子 的 糖 ,

一杯糖，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
One tablespoonful of butter ,
一 一汤匙 的 黄油 ,

一汤匙黄油，

[kriːmd] [tə'geðər] .
Creamed together .
奶油 一起 .

混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] [kʌp][ʌv; əv] [kriːm] [ɔːr][mɪlk][ænd; ənd][faɪv] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv][waɪn] .
Add one - half cup of cream or milk and five tablespoonsful of wine .
添加 一 - 一半 杯子 的 奶油 或者 牛奶 和 五 汤匙 的 葡萄酒 .

加入半杯奶油或牛奶和五汤匙葡萄酒。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [waɪl] ['kʊkɪŋ] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] [ænd; ənd] ['kriːmi] .

Stir	**constantly**	**while**	**cooking**	**until**	**dissolved**	**and**	**creamy**	**.**
搅拌	不断地	尽管	烹饪	直到	溶解	和	奶油状	.

烹煮过程中要不停搅拌，直到溶解并呈浓稠状。

['fleɪvər][tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] [ɔːr] ['nʌtmeg] .

Flavor	**to**	**taste**	**with**	**vanilla**	**or**	**nutmeg**	**.**
味道	到	品尝	和	香草	或者	肉豆蔻	.

根据个人口味加入香草或肉豆蔻调味。

[sɔːft] ['dʒɪndʒər] [bred]

SOFT	**GINGER**	**BREAD**
柔软的	姜	面包

软姜饼

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

One	**-**	**half**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
一	-	一半	杯子	的	糖	,

半杯糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] ,

One	**cup**	**of**	**molasses**	**,**
一	杯子	的	糖蜜	,

一杯糖蜜，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɔːr] [lɑːrd] ,

One	**-**	**half**	**cup**	**of**	**butter**	**or**	**lard**	**,**
一	-	一半	杯子	的	黄油	或者	猪油	,

半杯黄油或猪油，

[wʌn] ['tispʊn,fʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['dʒɪndʒər] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kloʊvz] ,

One	**teaspoonful**	**each**	**of**	**ginger**	**,**	**cinnamon**	**and**	**cloves**	**,**
一	一茶匙	每个	的	姜	,	肉桂	和	丁香	,

姜、肉桂和丁香各一茶匙，

[tuː] ['tiː,spuːnz,fʊl] [ʌv; əv] ['soʊdə] [ɪn] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

Two	**teaspoonsful**	**of**	**soda**	**in**	**a**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**,**
二	茶匙	的	苏打	在	一个	杯子	的	沸腾	水	,

两茶匙小苏打加入一杯沸水中，

[tuː] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

Two	**and**	**one**	**-**	**half**	**cups**	**of**	**flour**	**,**
二	和	一	-	一半	杯子	的	面粉	,

两杯半面粉，

[tuː] [wel] ['biːtn] [egz] ['ædɪd] [læst] .

Two	**well**	**beaten**	**eggs**	**added**	**last**	**.**
二	出色地	被打败	鸡蛋	额外	最后的	.

最后加入两个打散的鸡蛋。

[mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔːrdər] ['gɪv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .

Mix	**in**	**the**	**order**	**given**	**and**	**bake**	**in**	**slow**	**oven**	**.**
混合	在	这	命令	给定	和	烤	在	慢的	烤箱	.

按顺序混合，放入低温烤箱烘烤。

['krænberi] [sər'praɪz]

CRANBERRY	**SURPRISE**
蔓越莓	惊喜

蔓越莓惊喜

['krʌmb(ə)l] [θriː] ['leɪdi] ['fɪŋgərz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

Crumble	**three**	**lady**	**fingers**	**into**	**a**	**baking**	**dish**	**,**
崩溃	三	女士	手指	进入	一个	烘烤	盘子	,

将三根手指饼干掰碎放入烤盘中，

['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [θɪn] ['leɪər][ʌv; əv] ['krænberi] [prɪ'zɜːrv] [ɔːr]['dʒeli] .

cover	**with**	**a**	**thin**	**layer**	**of**	**cranberry**	**preserves**	**or**	**jelly**	**.**
覆盖	和	一个	薄的	层	的	蔓越莓	果酱	或者	果冻	.

表面涂上一层薄薄的蔓越莓果酱或果冻。

[dɑːt][wɪð; wɪθ] [smɔːl] [lʌmps] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['sprɪŋk(ə)l][ʌv; əv] ['sɪnəmən] .

Dot	**with**	**small**	**lumps**	**of**	**butter**	**and**	**add**	**a**	**sprinkle**	**of**	**cinnamon**	**.**
点	和	小的	肿块	的	黄油	和	添加	一个	撒	的	肉桂	.

点缀上小块黄油，再撒上少许肉桂粉。

[biːt] [θriː] [egz] ['seprətli] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps][ʌv; əv][mɪlk] .

Beat	**three**	**eggs**	**separately**	**very**	**light**	**and**	**add**	**two**	**cups**	**of**	**milk**	**.**
打	三	鸡蛋	分别地	非常	光	和	添加	二	杯子	的	牛奶	.

将三个鸡蛋分别打散至非常轻盈的状态，然后加入两杯牛奶。

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði][fruːt][ænd; ənd] [keɪk] .

Pour	**over**	**the**	**fruit**	**and**	**cake**	**.**
倒	超过	这	水果	和	蛋糕	.

将汁淋在水果和蛋糕上。

[beɪk] [æz; əz][ə; eɪ] ['kʌstərd] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .

Bake	**as**	**a**	**custard**	**and**	**serve**	**with**	**whipped**	**cream**	**.**
烤	作为	一个	蛋奶冻	和	服务	和	鞭打	奶油	.

烤成蛋奶冻状，配上鲜奶油食用。

[luˌiːzi'ænə] [mə'læsɪz] ['kʌstərd]

LOUISIANA	**MOLASSES**	**CUSTARD**
路易斯安那州	糖蜜	蛋奶冻

路易斯安那州糖蜜蛋奶冻

[mɪks] [wel] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn][skænt][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Mix	**well**	**the**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**,**	**one**	**cup**	**of**	**molasses**	**,**	**one**	**scant**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
混合	出色地	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	一	杯子	的	糖蜜	,	一	稀少	杯子	的	糖	,

将两个鸡蛋的蛋黄、一杯糖蜜和少许一杯糖充分混合。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtərmɪlk] [wɪð; wɪθ] [pɪntʃ] [ʌv; əv]['soʊdə][ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

one	**cup**	**of**	**buttermilk**	**with**	**pinch**	**of**	**soda**	**and**	**two**	**tablespoonsful**	**of**	**flour**	**.**
一	杯子	的	酪乳	和	捏	的	苏打	和	二	汤匙	的	面粉	.

一杯酪乳，加一小撮苏打水和两汤匙面粉。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Flavor	**with**	**cinnamon**	**and**	**vanilla**	**.**
味道	和	肉桂	和	香草	.

加入肉桂和香草调味。

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [ðen] [beɪk] [ɑːn][ə; eɪ] [rɪtʃ] [paɪ] [krʌst] .

Cook	**in**	**double**	**boiler**	**until**	**thick**	**,**	**then**	**bake**	**on**	**a**	**rich**	**pie**	**crust**	**.**
厨师	在	双倍的	锅炉	直到	厚的	,	然后	烤	在	一个	富有的	馅饼	地壳	.

隔水煮至浓稠，然后铺在厚实的派皮上烘烤。

[juːz][ðə; ði] [waɪts] [fɔːr; fər] [mə'ræŋ] .

Use	**the**	**whites**	**for**	**meringue**	**.**
使用	这	白人	为了	蛋白酥皮	.

将蛋白用于制作蛋白霜。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**111**	**]**
[	页	-	]

[第111页]

['dʒelid] ['æplz]

JELLIED	**APPLES**
果冻	苹果

苹果冻

[pʊt][ɑːn] [fɔːr] [kʌps][ʌv; əv]['ʃʊgər][ænd; ənd] [fɔːr] [kʌps][ʌv; əv]['wɔːtər][wɪð; wɪθ][sɪks][kloʊvz][ænd; ənd]

Put	**on**	**four**	**cups**	**of**	**sugar**	**and**	**four**	**cups**	**of**	**water**	**with**	**six**	**cloves**	**and**
放	在	四	杯子	的	糖	和	四	杯子	的	水	和	六	丁香	和

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

bring	**to**	**boiling**	**point**	**.**
带来	到	沸腾	观点	.

放入四杯糖、四杯水和六颗丁香，煮沸。

[piːl] [ænd; ənd] [kɔːr] ['æplz] [ænd; ənd][drɑːp][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] .

Peel	**and**	**core**	**apples**	**and**	**drop**	**them**	**into**	**boiling**	**syrup**	**.**
果皮	和	核	苹果	和	降低	他们	进入	沸腾	糖浆	.

将苹果去皮去核，放入沸腾的糖浆中。

['kʌvər] ['ket(ə)l][ænd; ənd][let] ['æplz] [stiːm] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [klɪr] [ænd; ənd]['tendər] .

Cover	**kettle**	**and**	**let**	**apples**	**steam**	**slowly**	**until**	**they**	**are**	**clear**	**and**	**tender**	**.**
覆盖	壶	和	让	苹果	蒸汽	缓慢地	直到	他们	是	清除	和	投标	.

盖上锅盖，让苹果慢慢蒸熟，直到苹果变得透明软嫩。

[pɔːr] [læst][ʌv; əv] ['sɪrəp] ['oʊvər][fruːt][ænd; ənd] [sɜːrv] .

Pour	**last**	**of**	**syrup**	**over**	**fruit**	**and**	**serve**	**.**
倒	最后的	的	糖浆	超过	水果	和	服务	.

将剩余的糖浆淋在水果上即可食用。

['mæmiz] [swiːt] [pə'teɪtoʊ] ['pʊdɪŋ]

MAMMY'S	**SWEET**	**POTATO**	**PUDDING**
妈妈的	甜的	土豆	布丁

妈妈的红薯布丁

[greɪt] [θriː] ['miːdiəm] [saɪzd] [pə'tetoz] .

Grate	**three**	**medium**	**sized**	**potatoes**	**.**
格特	三	中等的	尺寸	土豆	.

将三个中等大小的土豆擦成丝。

[biːt] [tə'geðər] [wʌn][kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [θriː] [egz] , [wʌn] ['teblspʊn˛fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn][paɪnt] [ʌv; əv][mɪlk] ,

Beat	**together**	**one**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**three**	**eggs**	**,**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**,**	**one**	**pint**	**of**	**milk**	**,**
打	一起	一	杯子	的	糖	,	三	鸡蛋	,	一	一汤匙	的	黄油	,	一	品脱	的	牛奶	,

将一杯糖、三个鸡蛋、一汤匙黄油、一品脱牛奶搅拌均匀。

[ænd; ənd][˛eɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ðiː]['greɪtɪd][pə'teɪtoʊ] .

and	**add**	**to**	**the**	**grated**	**potato**	**.**
和	添加	到	这	磨碎的	土豆	.

加入磨碎的土豆中。

[pɔːr] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [pæn] ,

Pour	**in**	**a**	**buttered**	**pan**	**,**
倒	在	一个	涂黄油的	平底锅	,

倒入抹了黄油的平底锅中，

[drɑːp]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn][tɑːp][ænd; ənd] [beɪk] [wʌn]['aʊər][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

drop	**bits**	**of**	**butter**	**on**	**top**	**and**	**bake**	**one**	**hour**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
降低	比特	的	黄油	在	顶部	和	烤	一	小时	在	一个	缓和	烤箱	.

在表面放上几块黄油，放入中等温度的烤箱烘烤一小时。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ][wʌn] ['tispʊn˛fʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .

Flavor	**with**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**	**.**
味道	和	一	一茶匙	的	香草	.

加入一茶匙香草精调味。

['reɪz(ə)n] [roʊlz]
RAISIN ROLLS
葡萄干 卷

葡萄干卷

1½ ['kʌpsˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
1½ cupsful of flour ,
1½ 满杯 的 面粉 ,

1½ 杯面粉,

½ ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [lɑːrd] ([skænt]) ,
½ cupful of lard (scant) ,
½ 一杯 的 猪油 (稀少) ,

半杯猪油（少许),

½ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
½ teaspoonful of salt ,
½ 一茶匙 的 盐 ,

½茶匙盐,

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['reɪzɪnz] ,
1 cupful of raisins ,
1 一杯 的 葡萄干 ,

一杯葡萄干

[wʌn] ['krækər] ,
1 cracker ,
1 饼干 ,

1块饼干,

[wʌn] ['lemən] ,
1 lemon ,
1 柠檬 ,

1个柠檬,

⅔ ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
⅔ cupful of sugar ,
⅔ 一杯 的 糖 ,

2/1 杯糖,

[wʌn] [eg] ,
1 egg ,
1 蛋 ,

1个鸡蛋,

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
A little salt .
一个 小的 盐 .

加一点盐。

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [raɪnd] .
Beat the egg , add sugar , salt , lemon juice and grated rind .
打 这 蛋 , 添加 糖 , 盐 , 柠檬 汁 和 磨碎的 果皮 .

将鸡蛋打散，加入糖、盐、柠檬汁和磨碎的柠檬皮。

[roʊl] ['krækər] [faɪn] , [tʃɑːp] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [mɪks] [ɔːl] [tə'geðər] .
Roll cracker fine , chop raisins and mix all together .
卷 饼干 美好的 , 劈 葡萄干 和 混合 全部 一起 .

将饼干擀成细粉，将葡萄干切碎，然后将所有材料混合在一起。

[roʊl] [ðə; ði] [krʌst] [θɪn] , [kʌt] ['ɪntuː] [raʊndz] .
Roll the crust thin , cut into rounds .
卷 这 地壳 薄的 , 切 进入 回合 .

将饼皮擀薄，切成圆形。

[pʊt][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['fɪlɪŋ] [bɪ'twiːn] [tuː] [raʊndz] [ænd; ənd] [pɪntʃ] [ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [tə'geðər] .

Put	**a**	**spoonful**	**of**	**filling**	**between**	**two**	**rounds**	**and**	**pinch**	**the**	**edges**	**together**	**.**
放	一个	一勺	的	填充	之间	二	回合	和	捏	这	边缘	一起	.

在两片面皮之间放一勺馅料，然后捏紧边缘。

[prɪk] [tɑːp] [krʌst] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] .

Prick	**top**	**crust**	**with**	**fork**	**.**
刺	顶部	地壳	和	叉	.

用叉子在饼皮顶部戳一些小孔。

[beɪk] [ɪn]['aɪərn][pæn][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**iron**	**pan**	**for**	**twenty**	**minutes**	**.**
烤	在	铁	平底锅	为了	二十	分钟	.

用铁锅烤二十分钟。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**113**	**]**
[	页	-	]

[第113页]

[nuː] [ɔː'liənz] [dɑːrk] [nʌt] [bred]

NEW	**ORLEANS**	**DARK**	**NUT**	**BREAD**
新的	奥尔良	黑暗的	坚果	面包

新奥尔良黑坚果面包

¼ [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

¼	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
¼	杯子	的	糖	,

1/4 杯糖

¾ [kʌp] [hɑːt]['wɔːtər] ,

¾	**cup**	**hot**	**water**	**,**
¾	杯子	热的	水	,

3/4 杯热水，

½ [kʌp] [mə'læsɪz] ,

½	**cup**	**molasses**	**,**
½	杯子	糖蜜	,

1/2 杯糖蜜，

¼ [kʌp] [mɪlk] ,

¼	**cup**	**milk**	**,**
¼	杯子	牛奶	,

1/4 杯牛奶，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɪn'taɪər] [wiːt] ['flaʊər] ,

2	**cups**	**entire**	**wheat**	**flour**	**,**
2	杯子	全部的	小麦	面粉	,

2杯全麦面粉，

[wʌn][kʌp] [bred] ['flaʊər] ,

1	**cup**	**bread**	**flour**	**,**
1	杯子	面包	面粉	,

1 杯面包粉，

[faɪv] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

5	**teaspoons**	**baking**	**powder**	**,**
5	茶匙	烘烤	粉末	,

5茶匙泡打粉，

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,

1½	**teaspoons**	**salt**	**,**
1½	茶匙	盐	,

1½茶匙盐，

½ ['ti:spu:n] ['soʊdə] ,
½ teaspoon soda ,
½ 茶匙 苏打 ,

½茶匙小苏打

¾ [kʌp] [nʌt] [mi:ts] , ['faɪnli] [tʃɑ:pt] .
¾ cup nut meats , finely chopped .
¾ 杯子 坚果 肉类 , 精细地 切碎 .

3/4 杯坚果仁，切碎。

[mɪks][ɪn]['ɔ:rdər]['gɪv(ə)n] , ['sɪftɪŋ] [draɪ] [mə'tɪriəlz] [tə'geðər] [bɪ'fɔ:r] ['ædɪŋ] .
Mix in order given , sifting dry materials together before adding .
混合 在 命令 给定 , 筛分 干燥 材料 一起 前 添加 .

按给定顺序混合，加入前先将干料过筛混合。

[tɜ:rn]['ɪntu:][ə; eɪ] [gri:st] [bred] [pæn] , [let][stænd] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] ,
Turn into a greased bread pan , let stand fifteen minutes ,
转动 进入 一个 涂油 面包 平底锅 , 让 站立 十五 分钟 ,

将面团倒入抹了油的面包模具中，静置十五分钟。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n][wʌn]['aʊər] .
and bake in a moderate oven one hour .
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 一 小时 .

用中等温度的烤箱烘烤一小时。

[beɪkt] ['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz]
BAKED APPLE DUMPLINGS
烘焙 苹果 饺子

烤苹果饺子

[teɪk] [rɪtʃ] [paɪ] [krʌst] ,
Take rich pie crust ,
拿 富有的 馅饼 地壳 ,

取酥脆的馅饼皮，

[roʊl] [θɪn] [æz; əz][fɔ:r; fər][paɪ][ænd; ənd][kʌt]['ɪntu:] [raʊndz] [æz; əz][lɑ:rdʒ][æz; əz][ə; eɪ] [ti:] [pleɪt] .
roll thin as for pie and cut into rounds as large as a tea plate .
卷 薄的 作为 为了 馅饼 和 切 进入 回合 作为 大的 作为 一个 茶 盘子 .

擀成薄片，像做馅饼一样，然后切成茶盘大小的圆片。

[per] [ænd; ənd][slaɪs] [faɪn] , [wʌn] [smɔ:l] ['æp(ə)l][fɔ:r; fər] [i:tʃ] ['dʌmplɪŋ] .
Pare and slice fine , one small apple for each dumpling .
削减 和 片 美好的 , 一 小的 苹果 为了 每个 饺子 .

将苹果削皮切成薄片，每个饺子用一个小苹果。

[leɪ] [ðə; ði]['æp(ə)l][ɑ:n][ðə; ði] [krʌst] , ['sprɪŋk(ə)l][ɑ:n]['taɪni][bɪt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] ,
Lay the apple on the crust , sprinkle on tiny bit of sugar and nutmeg ,
莱 这 苹果 在 这 地壳 , 撒 在 微小的 少量 的 糖 和 肉豆蔻 ,

将苹果放在饼皮上，撒上少许糖和肉豆蔻粉。

[tɜ:rn]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv] [krʌst] ['oʊvər][ðə; ði]['æp(ə)l][ænd; ənd] [pres] [tə'geðər] .
turn edges of crust over the apple and press together .
转动 边缘 的 地壳 超过 这 苹果 和 按 一起 .

将面包皮边缘翻过来盖住苹果，然后捏合在一起。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑ:t]['ʌv(ə)n][fɔ:r; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Bake in a hot oven for twenty minutes .
烤 在 一个 热的 烤箱 为了 二十 分钟 .

放入高温烤箱烘烤二十分钟。

[sɜ:rv] [hɑ:t][wɪð; wɪθ][koʊld] [sɔ:s] .
Serve hot with cold sauce .
服务 热的 和 寒冷的 酱 .

趁热食用，搭配冷酱汁。

[dʒɑ:n] [braʊn] ['kʌstərd]
JOHN **BROWN** **CUSTARD**
约翰 棕色的 蛋奶冻

约翰·布朗蛋奶冻

[wʌn] [kwɔ:rt] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
One **quart** **of** **milk** **,**
一 夸脱 的 牛奶 ,

一夸脱牛奶，

[fɔ:r] [egz] ,
Four **eggs** **,**
四 鸡蛋 ,

四个鸡蛋，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
One **-** **half** **cup** **of** **sugar** **.**
一 - 一半 杯子 的 糖 .

半杯糖。

[bi:t] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['kerfəli] [tə'geðər] [waɪl] [mɪlk] [ɪz] ['skɔ:ldɪŋ] .
Beat **eggs** **and** **sugar** **carefully** **together** **while** **milk** **is** **scalding** **.**
打 鸡蛋 和 糖 小心 一起 尽管 牛奶 是 烫 .

趁着牛奶滚烫的时候，小心地将鸡蛋和糖搅拌均匀。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] ['grædʒuəli] ['skɔ:ldɪd] [mɪlk] , [pʊt] [bæk] [ɑ:n] [stoʊv] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] ,
Then **add** **gradually** **scalded** **milk** **,** **put** **back** **on** **stove** **and** **cook** **until** **thick** **,**
然后 添加 逐步地 烫伤 牛奶 , 放 后退 在 火炉 和 厨师 直到 厚的 ,

然后慢慢加入烫过的牛奶，重新放回炉子上煮至浓稠。

['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] [tu:; tə] [prɪ'vent] ['lʌmpɪŋ] .
stirring **constantly** **to** **prevent** **lumping** **.**
搅拌 不断地 到 防止 聚集 .

不断搅拌以防止结块。

[wen] [ku:l] , [ˌeɪ di: 'di:] ['eni] ['fleɪvərɪŋ] [dɪ'zaɪrd] .
When **cool** **,** **add** **any** **flavoring** **desired** **.**
什么时候凉爽的 , 添加 任何 调味 想要的 .

冷却后，可根据个人喜好添加调味料。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **115** **]**
[页 -]

[第115页]

[vər'dʒɪniə] [der] ['pʊdɪŋ]
VIRGINIA **DARE** **PUDDING**
弗吉尼亚州 敢 布丁

弗吉尼亚·戴尔布丁

[sɪft] [wʌn] [kwɔ:rt] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['flaʊər] [pʊt] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['reɪzɪnz] ,
Sift **one** **quart** **of** **flour** **and** **into** **the** **flour** **put** **one** **pound** **of** **raisins** **,**
筛 一 夸脱 的 面粉 和 进入 这 面粉 放 一 磅 的 葡萄干 ,

将一夸脱面粉过筛，然后在面粉中加入一磅葡萄干。

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['kʌrənts] , [wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn]
one **pound** **of** **currants** **,** **one** **-** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **one** **pound** **of** **sugar** **,** **one**
一 磅 的 醋栗 , 一 - 一半 一茶匙 的 盐 , 一 磅 的 糖 , 一
['greɪtɪd] ['nʌtmeg] ,
grated **nutmeg** **,**
磨碎的 肉豆蔻 ,

一磅葡萄干，半茶匙盐，一磅糖，一个磨碎的肉豆蔻，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [graʊnd] [spaɪs] .

one	teaspoonful	of	ground	spice	.
一	一茶匙	的	地面	香料	.

一茶匙磨碎的香料。

[biːt] [fɔːr] [egz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['æftər]['mɪksɪŋ][ðə; ði][fruːt] [wel] [ɪn][ðə; ði]['flaʊər] ,

Beat	four	eggs	and	add	after	mixing	the	fruit	well	in	the	flour	,
打	四	鸡蛋	和	添加	后	混合	这	水果	出色地	在	这	面粉	,

将四个鸡蛋打散，与水果充分混合后加入面粉中。

[ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætər] [æz; əz][fɔːr; fər][fruːt] [keɪk] .

and	mix	with	enough	water	to	make	a	stiff	batter	as	for	fruit	cake	.
和	混合	和	足够的	水	到	制作	一个	僵硬的	连击	作为	为了	水果	蛋糕	.

加入足够的水，搅拌成类似水果蛋糕的浓稠面糊。

[bɔɪl] [ɔːr] [beɪk] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] .

Boil	or	bake	and	serve	with	sauce	.
熬	或者	烤	和	服务	和	酱	.

煮熟或烤熟后佐以酱汁食用。

[kʊk] [fɔːr; fər][ə'baʊt] [tuː] ['aʊərz] .

Cook	for	about	two	hours	.
厨师	为了	关于	二	小时	.

烹煮约两小时。

[swiːt] [pə'teɪtoʊ] ['kʌstərd]

SWEET	POTATO	CUSTARD
甜的	土豆	蛋奶冻

红薯布丁

[θriː] [kʊkt] [swiːt] [pə'tetoz] ,

3	cooked	sweet	potatoes	,
3	煮熟	甜的	土豆	,

3个煮熟的红薯，

¼ ['nʌtmeg] ['greɪtɪd] ,

¼	nutmeg	grated	,
¼	肉豆蔻	磨碎的	,

¼ 磨碎的肉豆蔻，

[ˌtuː'tuː] [egz] ,

2	eggs	,
2	鸡蛋	,

2个鸡蛋，

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

¼	cup	brown	sugar	,
¼	杯子	棕色的	糖	,

1/4 杯红糖

⅓ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,

⅓	teaspoon	salt	,
⅓	茶匙	盐	,

1/4茶匙盐，

[wʌn][kwɔːrt][mɪlk] .

1	quart	milk	.
1	夸脱	牛奶	.

1夸脱牛奶。

[fɔːrs] [pə'tetoz] [θruː] [ə; eɪ]['raɪsər] ; [biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ] [pə'tetoz] ; [ˌeɪ diː 'diː]

Force	**potatoes**	**through**	**a**	**ricer**	**;**	**beat**	**the**	**eggs**	**and**	**mix**	**with**	**potatoes**	**;**	**add**
力量	土豆	通过	一个	碾米机	;	打	这	鸡蛋	和	混合	和	土豆	;	添加

['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] ,

other	**ingredients**	**,**
其他	原料	,

将土豆用土豆压泥器压成泥；打散鸡蛋，与土豆泥混合；加入其他配料。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔːr] [kʌps] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] .

pour	**into**	**buttered**	**baking**	**dish**	**or**	**cups**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**slow**	**oven**	**until**	**firm**	**.**
倒	进入	涂黄油的	烘烤	盘子	或者	杯子	,	和	烤	在	一个	慢的	烤箱	直到	公司	.

倒入涂了黄油的烤盘或杯子中，放入低温烤箱烘烤至凝固。

[bə'nænə] ['kʌstərd]

BANANA	**CUSTARD**
香蕉	蛋奶冻

香蕉布丁

[mɪks] [wel] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ,

Mix	**well**	**the**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**,**
混合	出色地	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,

将两个鸡蛋的蛋黄充分混合。

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] ,

One	**-**	**half**	**cup**	**of**	**sweet**	**milk**	**,**
一	-	一半	杯子	的	甜的	牛奶	,

半杯甜牛奶

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

One	**-**	**half**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
一	-	一半	杯子	的	糖	,

半杯糖，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

One	**teaspoonful**	**of**	**butter**	**,**
一	一茶匙	的	黄油	,

一茶匙黄油，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

Two	**tablespoonsful**	**of**	**flour**	**.**
二	汤匙	的	面粉	.

两汤匙面粉。

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

Cook	**in**	**double**	**boiler**	**until**	**thick**	**.**
厨师	在	双倍的	锅炉	直到	厚的	.

隔水煮至浓稠。

[wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .

When	**cool**	**,**	**add**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**	**.**
什么时候凉爽的		,	添加	一	一茶匙	的	香草	.

冷却后，加入一茶匙香草精。

[beɪk] [ɑːn][ə; eɪ] [naɪs] [krʌst] .

Bake	**on**	**a**	**nice**	**crust**	**.**
烤	在	一个	好的	地壳	.

烤出酥脆的外皮。

[wen] [kuːl] , ['kʌvər] [paɪ] [wɪð; wɪθ] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [bə'nænə] , [ðen] [ðə; ði] [mə'ræŋ] , [ænd; ənd] [beɪk]

When	cool	,	cover	pie	with	thin	slices	of	banana	,	then	the	meringue	,	and	bake
什么时候	凉爽的	,	覆盖	馅饼	和	薄的	切片	的	香蕉	,	然后	这	蛋白酥皮	,	和	烤

[ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .

a	delicate	brown	.
一个	精美的	棕色的	.

冷却后，在派上铺上薄薄的香蕉片，再铺上蛋白酥皮，烤至金黄色即可。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	117	]
[	页	-	]

[第117页]

['strɔːberi] ['ʃɔːrtkeɪk]

STRAWBERRY	SHORTCAKE
草莓	草莓蛋糕

草莓酥饼

[meɪk] ['regjələr] [paɪ] [krʌst] [ænd; ənd] [roʊl] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [tuː] [ʃiːts] , [iːtʃ] [ə'baʊt] [wʌn] - [hæf] [ɪntʃ] [θɪk]

Make	regular	pie	crust	and	roll	it	into	two	sheets	,	each	about	one	-	half	inch	thick
制作	常规的	馅饼	地壳	和	卷	它	进入	二	纸张	,	每个	关于	一	-	一半	英寸	厚的

.

:

.

制作普通的派皮，擀成两张，每张大约半英寸厚。

[beɪk] [ɪn] [wel] - [griːst] [pæn] , ['leɪɪŋ] [wʌn] [ʃiːt] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʌðər] .

Bake	in	well	-	greased	pan	,	laying	one	sheet	on	top	of	the	other	.
烤	在	出色地	-	涂油	平底锅	,	躺下	一	床单	在	顶部	的	这	其他	.

在抹好油的烤盘中烘烤，将一张面片叠放在另一张上面。

[wen] [dʌn] [ænd; ənd] [waɪl] [wɔːrm] ['seprət] [ðem; ðəm] .

When	done	and	while	warm	separate	them	.
什么时候	完毕	和	尽管	温暖的	分离	他们	.

做好后趁热分开。

[wen] [koʊld] [pʊt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [krʌsts] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪər] [ʌv; əv] ['strɔːberɪz] [wel] ['sprɪŋkld]

When	cold	put	between	the	crusts	a	thick	layer	of	strawberries	well	sprinkled
什么时候	寒冷的	放	之间	这	外壳	一个	厚的	层	的	草莓	出色地	撒上

[wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

with	powdered	sugar	.
和	粉末状	糖	.

冷却后，在两片酥皮之间放上一层厚厚的草莓，并撒上糖粉。

[ə'reɪndʒ] ['lɑːrdʒɪst] ['beriz] [ɑːn] [tɑːp] .

Arrange	largest	berries	on	top	.
安排	最大	浆果	在	顶部	.

将最大的浆果放在最上面。

[kʌt] [ɪn] [wedʒ] - [ʃeɪpt] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['sweitənd] [wɪpt] [kriːm] .

Cut	in	wedge	-	shaped	pieces	and	serve	with	sweetened	whipped	cream	.
切	在	楔	-	形状	件	和	服务	和	加糖	鞭打	奶油	.

切成楔形块，配上甜奶油食用。

[ˌtæpi'oʊkə] ['kʌstərd]

TAPIOCA	CUSTARD
木薯	蛋奶冻

木薯布丁

[wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [soʊkt] [ænd; ənd] [dreɪnd] [ˌtæpi'oʊkə] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi]

One	quart	of	milk	and	one	cup	of	soaked	and	drained	tapioca	should	be
一	夸脱	的	牛奶	和	一	杯子	的	浸泡过	和	排水	木薯	应该	是

[pleɪst] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [kʊkt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [ˌtæpi'oʊkə] [ɪz] [træns'pærənt] ;

placed	in	a	double	boiler	and	cooked	until	the	tapioca	is	transparent	;
放置	在	一个	双倍的	锅炉	和	煮熟	直到	这	木薯	是	透明的	;

将一夸脱牛奶和一杯浸泡沥干的木薯粉放入双层蒸锅中，煮至木薯粉呈透明状；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [wel] ['biːtn] [egz] .

then	add	one	cup	of	sugar	and	the	yolks	of	three	well	beaten	eggs	.
然后	添加	一	杯子	的	糖	和	这	蛋黄	的	三	出色地	被打败	鸡蛋	.

然后加入一杯糖和三个打散的蛋黄。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , ['fleɪvər] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [boʊl] .

Let	it	cook	for	a	few	minutes	,	flavor	as	desired	and	pour	into	a	bowl	.
让	它	厨师	为了	一个	很少	分钟	,	味道	作为	想要的	和	倒	进入	一个	碗	.

煮几分钟，根据个人口味调味，然后倒入碗中。

['kʌvər] [ðə; ði] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] ['biːtn] [stɪf] [ænd; ənd] ['sweitənd] .

Cover	the	top	with	the	whites	of	the	eggs	beaten	stiff	and	sweetened	.
覆盖	这	顶部	和	这	白人	的	这	鸡蛋	被打败	僵硬的	和	加糖	.

在顶部铺上一层打发至硬性发泡并加糖的蛋白。

[bə'veriən] [kriːm]

BAVARIAN	CREAM
巴伐利亚	奶油

巴伐利亚奶油

[wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [swiːt] [kriːm] [wɪpt] [wɪð; wɪθ] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [æz; əz] [stɪf] [æz; əz] [fɔːr; fər]

One	quart	of	sweet	cream	whipped	with	two	cups	of	sugar	as	stiff	as	for
一	夸脱	的	甜的	奶油	鞭打	和	二	杯子	的	糖	作为	僵硬的	作为	为了

['sɪləbʌb] ,

syllabub	,
教学大纲	,

将一夸脱甜奶油与两杯糖一起打发至像制作奶油蛋卷那样浓稠。

[tuː] - [θɜːrd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [bɑːks] [ʌv; əv] ['dʒelətn] [dɪ'zɑːlvd] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [ɪn] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk]

two	-	thirds	of	a	box	of	gelatine	dissolved	over	the	fire	in	two	cups	of	milk
二	-	三分之一	的	一个	盒子	的	明胶	溶解	超过	这	火	在	二	杯子	的	牛奶

, ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

,	stirring	constantly	.
,	搅拌	不断地	.

将三分之二盒明胶放入两杯牛奶中，用火加热并不断搅拌至溶解。

[let] [kuːl] .

Let	cool	.
让	凉爽的	.

放凉。

['fleɪvər] [kriːm] [tuː; tə] [teɪst] , [ðen] [biːt] [ɪn] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] ['dʒelətn] .

Flavor	cream	to	taste	,	then	beat	in	the	milk	and	gelatine	.
味道	奶油	到	品尝	,	然后	打	在	这	牛奶	和	明胶	.

将奶油调味至适宜口味，然后加入牛奶和明胶搅拌均匀。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [fruːts] , [nʌts] , [ænd; ənd] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .

If	desired	,	fruits	,	nuts	,	and	maraschino	cherries	may	be	added	.
如果	想要的	,	水果	,	坚果	,	和	樱桃酒	樱桃	可能	是	额外	.

如果需要，可以添加水果、坚果和马拉斯奇诺樱桃。

['krænberi] [snoʊ]

CRANBERRY	SNOW
蔓越莓	雪

蔓越莓雪

[wɪp] [stɪf] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][wʌn] [eg] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['ɔːltərnətli] [ænd; ənd]['grædʒuəli] [θriː]

Whip	**stiff**	**the**	**white**	**of**	**one**	**egg**	**and**	**add**	**alternately**	**and**	**gradually**	**three**
鞭	僵硬的	这	白色的	的	一	蛋	和	添加	交替	和	逐步地	三

['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['krænberi] [sɔːs] .

tablespoonsful	**of**	**sugar**	**and**	**a**	**cup**	**of**	**cranberry**	**sauce**	**.**
汤匙	的	糖	和	一个	杯子	的	蔓越莓	酱	.

将一个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡，然后交替、逐渐地加入三汤匙糖和一杯蔓越莓酱。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [wɪp] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [riːtʃt] [æt; ət] [liːst] [ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ɪn]

Continue	**to**	**whip**	**until**	**it**	**has**	**reached**	**at**	**least**	**a**	**pint**	**and**	**a**	**half**	**in**
继续	到	鞭	直到	它	有	达到	在	至少	一个	品脱	和	一个	一半	在

['kwɑːntəti] ,

quantity	**,**
数量	,

继续搅拌，直到体积至少达到一品脱半。

[fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː] [swelz] [sər'praɪzɪŋli] .

for	**it**	**swells**	**surprisingly**	**.**
为了	它	涌浪	出奇	.

因为它膨胀得非常厉害。

['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Finely	**chopped**	**nuts**	**may**	**be**	**added**	**if**	**desired**	**.**
精细地	切碎	坚果	可能	是	额外	如果	想要的	.

根据个人喜好，可以加入切碎的坚果。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**119**	**]**
[	页	-	]

[第119页]

['tʃɔːklət] [paɪ]

CHOCOLATE	**PIE**
巧克力	馅饼

巧克力派

[wʌn] - [fɔːrθ] [keɪk] [ʌv; əv] ['tʃɔːklət] ,

One	**-**	**fourth**	**cake**	**of**	**chocolate**	**,**
一	-	第四	蛋糕	的	巧克力	,

四分之一块巧克力蛋糕

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Two	**cups**	**of**	**sugar**	**,**
二	杯子	的	糖	,

两杯糖，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

One	**-**	**half**	**cup**	**of**	**butter**	**,**
一	-	一半	杯子	的	黄油	,

半杯黄油，

[fɔːr] [egz] ,

Four	**eggs**	**,**
四	鸡蛋	,

四个鸡蛋，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]['flaʊər] .

One	**tablespoon**	**of**	**flour**	**.**
一	汤匙	的	面粉	.

一汤匙面粉。

[biːt] [joʊk] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['flaʊər] .
Beat **yolks** **together** **with** **butter** **,** **sugar** **,** **milk** **and** **flour** **.**
打 蛋黄 一起 和 黄油 , 糖 , 牛奶 和 面粉 .

将蛋黄与黄油、糖、牛奶和面粉一起搅拌均匀。

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [ðen] [beɪk] [ɑːn] [ə; eɪ] [naɪs] [krʌst] .
Cook **in** **double** **boiler** **until** **thick** **,** **then** **bake** **on** **a** **nice** **crust** **.**
厨师 在 双倍的 锅炉 直到 厚的 , 然后 烤 在 一个 好的 地壳 .

隔水煮至浓稠，然后烤成酥脆的饼皮。

[juːz] [waɪts] [fɔːr; fər] [mə'ræŋ] .
Use **whites** **for** **meringue** **.**
使用 白人 为了 蛋白酥皮 .

用蛋白制作蛋白霜。

['pʌmpkɪn] [paɪ]
PUMPKIN **PIE**
南瓜 馅饼

南瓜派

[ˌtuː'tuː] ['kʌpsˌfʊl] [ʌv; əv] [stuːd] [ænd; ənd] ['sɪftɪd] ['pʌmpkɪn] ,
2 **cupsful** **of** **stewed** **and** **sifted** **pumpkin** **,**
2 满杯 的 炖 和 筛过的 南瓜 ,

杯炖煮过筛的南瓜泥，

[ˌtuː'tuː] ['krækərz] [roʊld] [faɪn] ,
2 **crackers** **rolled** **fine** **,**
2 饼干 滚动 美好的 ,

2块饼干卷得很好，

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
1 **cupful** **of** **sugar** **,**
1 一杯 的 糖 ,

1 杯糖，

[pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
Pinch **of** **salt** **,**
捏 的 盐 ,

少许盐，

½ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,
½ **teaspoonful** **of** **cinnamon** **,**
½ 一茶匙 的 肉桂 ,

½茶匙肉桂粉

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] .
1 **pint** **of** **milk** **.**
1 品脱 的 牛奶 .

1品脱牛奶。

[pɔːr] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [diːp] [paɪ] - [pleɪt] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] [krʌst] ,
Pour **the** **mixture** **into** **a** **deep** **pie** **-** **plate** **lined** **with** **crust** **,**
倒 这 混合物 进入 一个 深的 馅饼 - 盘子 衬里 和 地壳 ,

将混合物倒入铺有派皮的深派盘中，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] [wʌn] ['aʊər] .
and **bake** **in** **a** **slow** **oven** **one** **hour** **.**
和 烤 在 一个 慢的 烤箱 一 小时 .

用低温烤箱烘烤一小时。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **121** **]**
[页 -]

['sælədz][ænd; ənd] ['dresɪŋz]
Salads **and** **Dressings**
沙拉 和 敷料

沙拉和沙拉酱

['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] ([wɪ'ðaʊt] [ɔɪl])
MAYONNAISE **DRESSING** **(** **Without** **Oil** **)**
蛋黄酱 敷料 (没有 油)

无油蛋黄酱

[mɪks] [tə'geðər] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['mʌstərd] , [wʌn]
Mix **together** **two** **tablespoonsful** **of** **flour** **,** **one** **teaspoonful** **of** **mustard** **,** **one**
混合 一起 二 汤匙 的 面粉 , 一 一茶匙 的 芥末 , 一
['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
teaspoonful **of** **salt** **,**
一茶匙 的 盐 ,

将两汤匙面粉、一茶匙芥末、一茶匙盐混合在一起。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
one **tablespoonful** **of** **sugar** **.**
一 一汤匙 的 糖 .

一汤匙糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə] [tuː] [egz] [wel] ['biːtn] , [ænd; ənd]['læstli][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
Add **this** **to** **two** **eggs** **well** **beaten** **,** **and** **lastly** **one** **cup** **of** **vinegar** **.**
添加 这 到 二 鸡蛋 出色地 被打败 , 和 最后 一 杯子 的 醋 .

将此混合物加入两个打散的鸡蛋中，最后加入一杯醋。

[pʊt][ɑːn][tuː; tə] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
Put **on** **to** **cook** **in** **a** **double** **boiler** **and** **cook** **until** **thick** **,** **stirring** **frequently** **.**
放 在 到 厨师 在 一个 双倍的 锅炉 和 厨师 直到 厚的 , 搅拌 频繁地 .

放入双层蒸锅中隔水加热，边煮边搅拌，直至汤汁浓稠。

['merilənd] ['tʃɪkɪn] ['sæləd]
MARYLAND **CHICKEN** **SALAD**
马里兰州 鸡 沙拉

马里兰鸡肉沙拉

[bɔɪl][wʌn][lɑːrdʒ] ['tʃɪkɪn] [ʌn'tɪl]['tendər][ænd; ənd] [wen] [koʊld][kʌt][ɪn][daɪs] .
Boil **one** **large** **chicken** **until** **tender** **and** **when** **cold** **cut** **in** **dice** **.**
熬 一 大的 鸡 直到 投标 和 什么时候 寒冷的 切 在 骰子 .

将一只大鸡煮至软烂，冷却后切成丁。

[tuː; tə] [daɪst] ['tʃɪkɪn] [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [mæʃt] [faɪn] ,
To **diced** **chicken** **add** **four** **hard** **boiled** **eggs** **mashed** **fine** **,**
到 切丁 鸡 添加 四 难的 煮沸 鸡蛋 捣碎 美好的 ,

将鸡丁加入四个捣碎的煮熟鸡蛋，

[wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ['bʌntʃɪz] [ʌv; əv] ['seləri] [tʃɑːpt] [faɪn][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə]
one **and** **a** **half** **bunches** **of** **celery** **chopped** **fine** **and** **salt** **and** **pepper** **to**
一 和 一个 一半 成捆 的 芹菜 切碎 美好的 和 盐 和 胡椒 到
[teɪst] .
taste **.**
品尝 .

一把半芹菜切碎，加盐和胡椒粉调味。

[mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ][ɔɪl] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən] .
Mix **well** **with** **oil** **dressing** **and** **the** **juice** **of** **one** **lemon** **.**
混合 出色地 和 油 敷料 和 这 汁 的 一 柠檬 .

将油醋汁和一颗柠檬的汁充分混合。

[pə'teɪtoʊ] ['sæləd]
POTATO **SALAD**
土豆 沙拉

土豆沙拉

[faɪv] ['miːdiəm] [saɪzd] , [koʊld] , [bɔɪld] ['aɪrɪʃ] [pə'tetoz] , [daɪst] ;
Five **medium** **sized** **,** **cold** **,** **boiled** **Irish** **potatoes** **,** **diced** **;**
五 中等的 尺寸 , 寒冷的 , 煮沸 爱尔兰 土豆 , 切丁 ;

五个中等大小的冷煮爱尔兰土豆，切丁；

[θriː] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] [tʃɑːpt] [faɪn] ,
three **hard** **boiled** **eggs** **and** **a** **few** **pieces** **of** **parsley** **chopped** **fine** **,**
三 难的 煮沸 鸡蛋 和 一个 很少 件 的 香菜 切碎 美好的 ,

三个煮熟的鸡蛋和几片切碎的欧芹，

[ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [daɪst] ['seləri] .
and **one** **cup** **of** **diced** **celery** **.**
和 一 杯子 的 切丁 芹菜 .

以及一杯切碎的芹菜。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [blæk] [ænd; ənd] [red] ['pepər] [ænd; ənd][mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ] [ɔɪl] ['dresɪŋ] .
Season **with** **salt** **,** **black** **and** **red** **pepper** **and** **mix** **well** **with** **oil** **dressing** **.**
季节 和 盐 , 黑色的 和 红色的 胡椒 和 混合 出色地 和 油 敷料 .

用盐、黑胡椒和红胡椒调味，并与油醋汁充分混合。

['wɛsən] [ɔɪl] ['dresɪŋ]
WESSON **OIL** **DRESSING**
韦森 油 敷料

威森油拌沙拉酱

[joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [egz] ,
Yolks **of** **three** **eggs** **,**
蛋黄 的 三 鸡蛋 ,

三个鸡蛋的蛋黄

[wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
One **-** **half** **teaspoon** **of** **salt** **,**
一 - 一半 茶匙 的 盐 ,

半茶匙盐，

[wʌn] - [fɔːrθ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['mʌstərd] ,
One **-** **fourth** **teaspoon** **of** **mustard** **,**
一 - 第四 茶匙 的 芥末 ,

四分之一茶匙芥末，

[wʌn] - [fɔːrθ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [red] ['pepər] ,
One **-** **fourth** **teaspoon** **of** **red** **pepper** **,**
一 - 第四 茶匙 的 红色的 胡椒 ,

四分之一茶匙红辣椒粉，

[dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən] ,
Juice **of** **one** **lemon** **,**
汁 的 一 柠檬 ,

一个柠檬的汁，

[paɪnt][ʌv; əv] ['wɛsən] [ɔɪl] .
Pint **of** **Wesson** **Oil** **.**
品脱 的 韦森 油 .

一品脱韦森牌食用油。

[biːt] [joʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['pepər] , ['mʌstərd] [ænd; ənd][pɑːrt][ʌv; əv]['lemən][dʒuːs]
Beat **yolks** **until** **thick** **;** **then** **add** **salt** **,** **pepper** **,** **mustard** **and** **part** **of** **lemon** **juice**
打 蛋黄 直到 厚的 ; 然后 添加 盐 , 胡椒 , 芥末 和 部分 的 柠檬 汁
.
:
.

将蛋黄打至浓稠；然后加入盐、胡椒粉、芥末和部分柠檬汁。

['læstli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][ɔɪl][wʌn][drɑːp][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][æt; ət][fɜːrst] , [ðen] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['dresɪŋ] [ɪz]
Lastly **add** **the** **oil** **one** **drop** **at** **a** **time** **at** **first** **,** **then** **slowly** **until** **dressing** **is**
最后 添加 这 油 一 降低 在 一个 时间 在 第一的 , 然后 缓慢地 直到 敷料 是
[θɪk] ,
thick **,**
厚的 ,

最后，先一滴一滴地加油，然后慢慢加，直到酱汁变得浓稠。

[ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði]['lemən][dʒuːs] .
and **then** **the** **remainder** **of** **the** **lemon** **juice** **.**
和 然后 这 余 的 这 柠檬 汁 .

然后加入剩余的柠檬汁。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **123** **]**
[页 -]

[第123页]

[tə'meɪtoʊ] ['dʒeli]
TOMATO **JELLY**
番茄 果冻

番茄果冻

['kʌvər] [wʌn] - [hæf][bɑːks][ʌv; əv] ['dʒelətn] [wɪð; wɪθ][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] .
Cover **one** **-** **half** **box** **of** **gelatine** **with** **one** **and** **one** **-** **half** **cups** **of** **cold** **water** **.**
覆盖 一 - 一半 盒子 的 明胶 和 一 和 一 - 一半 杯子 的 寒冷的 水 .

将半盒明胶倒入一杯半冷水中。

[stuː] [wʌn][kwɔːrt][kæn; kən][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] [ʌn'tɪl] ['tendər] [ænd; ənd] [streɪn] .
Stew **one** **quart** **can** **of** **tomatoes** **until** **tender** **and** **strain** **.**
炖 一 夸脱 能 的 西红柿 直到 投标 和 拉紧 .

将一夸脱罐装番茄炖至软烂，然后过滤。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Season **with** **salt** **,** **pepper** **and** **sugar** **to** **taste** **and** **bring** **to** **boiling** **point** **.**
季节 和 盐 , 胡椒 和 糖 到 品尝 和 带来 到 沸腾 观点 .

根据口味加入盐、胡椒粉和糖调味，煮沸。

[pɔːr] [hɑːt][tə'meɪtoʊ][dʒuːs]['ɪntuː][ðə; ði][meltid] ['dʒelətn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [wʌn][hɑːrd]
Pour **hot** **tomato** **juice** **into** **the** **melted** **gelatine** **and** **add** **to** **this** **one** **hard**
倒 热的 番茄 汁 进入 这 融化 明胶 和 添加 到 这 一 难的
[bɔɪld] [eg] [slaɪst] [θɪn] .
boiled **egg** **sliced** **thin** **.**
煮沸 蛋 切片 薄的 .

将热番茄汁倒入融化的明胶中，然后加入一个切成薄片的煮鸡蛋。

[wʌn] [smɔːl] ['bɑːt(ə)l][ʌv; əv] [stʌft] ['ɑːlɪvz] [slaɪst] [θɪn] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌp][ʌv; əv] [nʌts] .
One **small** **bottle** **of** **stuffed** **olives** **sliced** **thin** **and** **one** **-** **half** **cup** **of** **nuts** **.**
一 小的 瓶子 的 填充 橄榄 切片 薄的 和 一 - 一半 杯子 的 坚果 .

一小瓶切成薄片的酿橄榄和半杯坚果。

[pɔːr] ['ɪntuː] [smɔːl] [moʊldz] [wet] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [wɪð; wɪθ] [ɔɪl]

Pour	**into**	**small**	**molds**	**wet**	**with**	**cold**	**water**	**and**	**serve**	**on**	**lettuce**	**with**	**oil**
倒	进入	小的	模具	湿的	和	寒冷的	水	和	服务	在	莴苣	和	油

['dresɪŋ] .

dressing	**.**
敷料	.

倒入用冷水润湿的小模具中，淋上油醋汁，放在生菜上即可食用。

[frentʃ] ['dresɪŋ]

FRENCH	**DRESSING**
法语	敷料

法式沙拉酱

⅔ [kʌp] [ɔɪl] ,

⅔	**cup**	**oil**	**,**
⅔	杯子	油	,

⅔ 杯油，

½ ['tiːspuːn] ['pepər] ,

½	**teaspoon**	**pepper**	**,**
½	茶匙	胡椒	,

½茶匙胡椒粉

⅓ [kʌp] ['vɪnɪgər] ,

⅓	**cup**	**vinegar**	**,**
⅓	杯子	醋	,

1/4 杯醋，

¼ ['tiːspuːn] ['mʌstərd] ,

¼	**teaspoon**	**mustard**	**,**
¼	茶匙	芥末	,

1/4茶匙芥末，

1¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,

1¼	**teaspoons**	**salt**	**,**
1¼	茶匙	盐	,

1½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

1	**teaspoon**	**powdered**	**sugar**	**.**
1	茶匙	粉末状	糖	.

1茶匙糖粉。

[pʊt] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [prɪ'zɜːrv] [dʒɑːr] ; ['fæsn] [ðə; ði] ['kʌvər] , [tʃɪl] [ænd; ənd] [ʃeɪk]

Put	**the**	**ingredients**	**in**	**a**	**pint**	**preserve**	**jar**	**;**	**fasten**	**the**	**cover**	**,**	**chill**	**and**	**shake**
放	这	原料	在	一个	品脱	保存	罐	;	系	这	覆盖	,	寒意	和	摇

[wel] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .

well	**before**	**using**	**.**
出色地	前	使用	.

将所有材料放入一品脱的果酱罐中；盖紧盖子，冷藏后使用前摇匀。

[kiːp] [ɪn] [ðə; ði] [aɪs] - [bɑːks] [ænd; ənd] [juːz] [æz; əz] ['niːdɪd] .

Keep	**in**	**the**	**ice**	**-**	**box**	**and**	**use**	**as**	**needed**	**.**
保持	在	这	冰	-	盒子	和	使用	作为	需要	.

放入冰箱冷藏，需要时取用。

[fɔːr; fər] [juːz] [wɪð; wɪθ] [fruːt] ['sæləd] , [ə'mɪt] ['mʌstərd] , ['kɜːri] , ['brændz] A1 [sɔːs] , [wɜˑːtʃɛstəʃɜˑ]

For	**use**	**with**	**fruit**	**salad**	**,**	**omit**	**mustard**	**,**	**Curry**	**,**	**Brand's**	**A1**	**sauce**	**,**	**Worchestershire**
为了	使用	和	水果	沙拉	,	忽略	芥末	,	咖喱	,	品牌的	A1	酱	,	伍斯特郡

[sɔːs] ,

sauce	**,**
酱	,

搭配水果沙拉时，请省略芥末、咖喱、布兰兹A1牛排酱和伍斯特沙司。

[tə'meɪtoʊ] ['ketʃəp] , [ɔːr]['sɪmələr] ['kɔndimənt] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪn] [smɔːl] [ə'maʊnts] [tuː; tə] ['veri]
tomato **ketchup** **,** **or** **similar** **condiments** **may** **be** **added** **in** **small** **amounts** **to** **vary**
番茄 番茄酱 ，或者 相似的 调味品 可能 是 额外 在 小的 金额 到 各不相同
[ðə; ði]['fleɪvər] .
the **flavor** **.**
这 味道 .

可以少量添加番茄酱或类似调味品来改变口味。

['wɔːldɔːf] ['sæləd]
WALDORF **SALAD**
华德福 沙拉

华尔道夫沙拉

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['æplz] [piːld] [ænd; ənd] [daɪst] .
Two **cups** **of** **apples** **peeled** **and** **diced** **.**
二 杯子 的 苹果 去皮 和 切丁 .

两杯去皮切丁的苹果。

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['seləri] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [nʌts] .
Two **cups** **of** **celery** **and** **one** **cup** **of** **nuts** **.**
二 杯子 的 芹菜 和 一 杯子 的 坚果 .

两杯芹菜和一杯坚果。

[mɪks] [wel] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [ɔɪl] ['dresɪŋ] .
Mix **well** **together** **with** **oil** **dressing** **.**
混合 出色地 一起 和 油 敷料 .

与油醋汁充分混合。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **125** **]**
[页 -]

[第125页]

[ʃrɪmp] ['sæləd]
SHRIMP **SALAD**
虾 沙拉

虾仁沙拉

[θriː] [kʌps] [kʊkt] [ʃrɪmp] , [mɪnst] ,
3 **cups** **cooked** **shrimp** **,** **minced** **,**
3 杯子 煮熟 虾 , 剁碎 ,

3杯煮熟的虾仁，切碎

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ɑːlɪvz] ,
¼ **cup** **chopped** **olives** **,**
¼ 杯子 切碎 橄榄 ,

1/4 杯切碎的橄榄，

[wʌn] [kʌp] ['meɪəneɪz] ,
1 **cup** **Mayonnaise** **,**
1 杯子 蛋黄酱 ,

1 杯蛋黄酱，

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] ['seləri] ,
1 **cup** **chopped** **celery** **,**
1 杯子 切碎 芹菜 ,

1 杯切碎的芹菜，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [pɪ'mentoʊ] ,
2 **tablespoons** **chopped** **pimento** **,**
2 汤匙 切碎 甜椒 ,

2汤匙切碎的甜椒，

½ [kʌp] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
½ cup French dressing .
½ 杯子 法语 敷料 .

1/2 杯法式沙拉酱。

['mærɪneɪt] [ʃrɪmp] [ɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] ; [dreɪn] , [ˌeɪ di: 'di:] ['seləri] , ['ɑ:lɪvz] [ænd; ənd][pɪ'mentoʊ] .
Marinate shrimp in French dressing ; drain , add celery , olives and pimento .
腌制 虾 在 法语 敷料 ; 流走 , 添加 芹菜 , 橄榄 和 甜椒 .

将虾仁用法式沙拉酱腌制；沥干水分，加入芹菜、橄榄和甜椒。

[mɪks][wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd] [fɪl] [tə'meɪtoʊ]['keɪsɪz] , ['pʊtɪŋ] [ə; eɪ] ['ti:spu:n] ['meɪəneɪz] [ɑ:n]
Mix with Mayonnaise and fill tomato cases , putting a teaspoon Mayonnaise on
混合 和 蛋黄酱 和 充满 番茄 案例 , 推杆 一个 茶匙 蛋黄酱 在
[i:tʃ] .
each .
每个 .

将馅料与蛋黄酱混合，然后填入番茄托中，每个番茄托上放一茶匙蛋黄酱。

[sɜ:rv] [ɑ:n] [li:f] [ʌv; əv] [hed] ['letɪs] .
Serve on leaf of head lettuce .
服务 在 叶子 的 头 莴苣 .

盛于生菜叶上。

['paɪnæp(ə)l] [ænd; ənd] ['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z] ['sæləd]
PINEAPPLE AND COTTAGE CHEESE SALAD
菠萝 和 小屋 奶酪 沙拉

菠萝和乡村奶酪沙拉

[fɔ:r; fər] [i:tʃ] ['pɜ:rs(ə)n] [ə'laʊ] [tu:] ['letɪs] [li:vz] ,
For each person allow two lettuce leaves ,
为了 每个 人 允许 二 莴苣 树叶 ,

每人两片生菜叶，

[wʌn] [slaɪs] [ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] [θri:] [deɪts] [stʌft] [wɪð; wɪθ] [kri:m] [tʃi:z] .
one slice of pineapple and three dates stuffed with cream cheese .
一 片 的 菠萝 和 三 日期 填充 和 奶油 奶酪 .

一片菠萝和三颗塞满奶油奶酪的枣。

[kʌt] [ðə; ði]['paɪnæp(ə)l][ɪn] [kju:bz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑ:n][ðə; ði] ['letɪs] ; [kʌt] [deɪts] [ɪn] [hævz]
Cut the pineapple in cubes and place on the lettuce ; cut dates in halves
切 这 菠萝 在 立方体 和 地方 在 这 莴苣 ; 切 日期 在 一半
['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ,
lengthwise ,
纵向 ,

将菠萝切成小块，放在生菜上；将枣纵向切成两半。

[rɪ'mu:v] [stoʊnz] , [stʌf] [wɪð; wɪθ] [kri:m] [tʃi:z] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ɑ:n]['paɪnæp(ə)l] ;
remove stones , stuff with cream cheese and arrange on pineapple ;
消除 石头 , 东西 和 奶油 奶酪 和 安排 在 菠萝 ;

取出石子，填入奶油奶酪，摆放在菠萝上；

['sprɪŋk(ə)l] [tʃi:z] [wɪð; wɪθ][pə'pri:kə][ænd; ənd] [dres] [ɔ:l][wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
sprinkle cheese with paprika and dress all with French Dressing .
撒 奶酪 和 辣椒 和 裙子 全部 和 法语 敷料 .

奶酪上撒些辣椒粉，再淋上法式沙拉酱。

['wɔ:tər] ['lɪli] ['sæləd]
WATER LILY SALAD
水 百合 沙拉

睡莲沙拉

[sɪks][hɑ:rd] [bɔɪld] [egz] ,
Six hard boiled eggs ,
六 难的 煮沸 鸡蛋 ,

六个煮熟的鸡蛋，

['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] ,
Mayonnaise dressing ,
蛋黄酱 敷料 ,

蛋黄酱沙拉酱，

['letɪs] .
Lettuce .
莴苣 .

莴苣。

[kʌt] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv] [i:tʃ] [eg] ['ɪntu:][sɪks] [lɔ:ŋ] [petlz] .
Cut the white of each egg into six long petals .
切 这 白色的 的 每个 蛋 进入 六 长的 花瓣 .

将每个鸡蛋的蛋白切成六片长花瓣。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['pi:sɪz] [ɪn]['sɜ:rkjələr][fɔ:rm][ɑ:n][ðə; ði] ['letɪs] .
Arrange the pieces in circular form on the lettuce .
安排 这 件 在 圆 形式 在 这 莴苣 .

将食材呈圆形摆放在生菜上。

[fɔ:rm][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv] [i:tʃ] ['lɪli] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [joʊk] , [wel] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz]
Form the center of each Lily by putting in the yolks , well mixed with mayonnaise
形式 这 中心 的 每个 百合 经过 推杆 在 这 蛋黄 , 出色地 混合 和 蛋黄酱
.
:
.

将蛋黄与蛋黄酱充分混合，放入每个百合花的中心，形成百合花的形状。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 127]
[页 -]

[第127页]

['mɑ:rʃmeloʊ] ['sæləd]
MARSHMALLOW SALAD
棉花糖 沙拉

棉花糖沙拉

[kʌt] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] ['mɑ:rˌʃmɛloʊz] , [waɪt] [greɪps] , [slaɪst] ['paɪnæp(ə)l] , ['ɑ:məndz] [ɔ:r][pɪ'kɑ:nz]
Cut into small pieces marshmallows , white grapes , sliced pineapple , almonds or pecans
切 进入 小的 件 棉花糖 , 白色的 葡萄 , 切片 菠萝 , 杏仁 或者 山核桃
[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bə'nænə] ,
and a little banana ,
和 一个 小的 香蕉 ,

将棉花糖、白葡萄、菠萝片、杏仁或山核桃以及少许香蕉切成小块。

[slaɪst] [θɪn] .
sliced thin .
切片 薄的 .

切成薄片。

[sɜ:rv] [ɑ:n] ['letɪs] [wɪð; wɪθ][ɔɪl] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][ˌmærə'ʃi:noʊ; ˌmærə'ski:noʊ] ['tʃeri:z] [tu:; tə] ['gɑ:rnɪʃ]
Serve on lettuce with oil dressing and maraschino cherries to garnish
服务 在 莴苣 和 油 敷料 和 樱桃酒 樱桃 到 装饰
[ˌaɪ 'ti:] .
it .
它 .

盛于生菜上，淋上油醋汁，用樱桃装饰即可。

['froʊz(ə)n] [fruːt] ['sæləd]
FROZEN **FRUIT** **SALAD**
冷冻 水果 沙拉

冷冻水果沙拉

[tuː] [kænz][ʌv; əv] [waɪt] ['tʃeriːz] ,
Two **cans** **of** **white** **cherries** **,**
二 罐头 的 白色的 樱桃 ,

两罐白樱桃，

[wʌn] [kæn; kən][ʌv; əv] [slaɪst] ['paɪnæp(ə)l] ,
One **can** **of** **sliced** **pineapple** **,**
一 能 的 切片 菠萝 ,

一罐切片菠萝，

[wʌn] [kæn; kən][ʌv; əv] [perz] ,
One **can** **of** **pears** **,**
一 能 的 梨 ,

一罐梨，

[wʌn] [hæf]['dʌz(ə)n]['ɔːrɪndʒɪz] ,
One **half** **dozen** **oranges** **,**
一 一半 打 橙子 ,

半打橙子，

[θriː] [paɪnts][ʌv; əv] [kriːm] ,
Three **pints** **of** **cream** **,**
三 品脱 的 奶油 ,

三品脱奶油，

[tuː] [paɪnts][ʌv; əv] ['dresɪŋ] .
Two **pints** **of** **dressing** **.**
二 品脱 的 敷料 .

两品脱沙拉酱。

[wɪp] [ðə; ði] [kriːm] , ['swiːtn] [ænd; ənd]['fleɪvər][tuː; tə] [teɪst] .
Whip **the** **cream** **,** **sweeten** **and** **flavor** **to** **taste** **.**
鞭 这 奶油 , 甜味 和 味道 到 品尝 .

将奶油打发，根据口味加糖调味。

[mɪks][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd][ðə; ði] ['dresɪŋ] .
Mix **the** **cream** **and** **the** **dressing** **.**
混合 这 奶油 和 这 敷料 .

将奶油和沙拉酱混合。

[pʊt][ɪn][ðə; ði][fruːt] , [bʌt; bət][duː][nɑːt][juːz][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ðə; ði][fruːt] .
Put **in** **the** **fruit** **,** **but** **do** **not** **use** **the** **juice** **of** **the** **fruit** **.**
放 在 这 水果 , 但 做 不是 使用 这 汁 的 这 水果 .

放入水果，但不要使用果汁。

[pæk] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪn] ['kɔːfi] [ɔːr] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [kænz][ænd; ənd][let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [ɪn][ðə; ði]
Pack **the** **mixture** **in** **coffee** **or** **baking** **powder** **cans** **and** **let** **them** **remain** **in** **the**
盒 这 混合物 在 咖啡 或者 烘烤 粉末 罐头 和 让 他们 保持 在 这
[aɪs] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] ['aʊərz] .
ice **four** **or** **five** **hours** **.**
冰 四 或者 五 小时 .

将混合物装入咖啡罐或泡打粉罐中，放在冰里冷藏四到五个小时。

[ə; eɪ] [smɔːl] [tʌb] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [set] [ðə; ði] [kænz] [ɪn] [ænd; ənd] [pæk] [aɪs] [ænd; ənd] [sɔːlt]

A	small	tub	can	be	used	to	set	the	cans	in	and	pack	ice	and	salt
一个	小的	浴缸	能	是	用过的	到	放	这	罐头	在	和	盒	冰	和	盐

[əˈraʊnd] [ðem; ðəm] .

around	them	.
大约	他们	.

可以用一个小桶来放置罐头，并在罐头周围放上冰块和盐。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	Pg	129	]
[	页	-	]

[第129页]

[suːps]

Soups

汤

汤

[oʊld] [vərˈdʒɪniə] ['brʌnzwɪk] [stuː]

OLD	VIRGINIA	BRUNSWICK	STEW
老的	弗吉尼亚州	布伦瑞克	炖

老弗吉尼亚布伦瑞克炖菜

[bɔɪl] [wʌn] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [wʌn] ['ræbɪt] [ɔːr] ['skwɜːrəl] [ɪn] [tuː] [ɔːr] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .

Boil	one	chicken	and	one	rabbit	or	squirrel	in	two	or	three	quarts	of	water	.
熬	一	鸡	和	一	兔子	或者	松鼠	在	二	或者	三	夸脱	的	水	.

将一只鸡和一只兔子或松鼠放入两到三夸脱水中煮熟。

[wen] [əˈbaʊt] [hæf] [dʌn] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['liːmə; 'laɪmə] [biːnz] , [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [təˈmeɪtoʊz]

When	about	half	done	add	one	quart	of	lima	beans	,	one	quart	of	tomatoes
什么时候	关于	一半	完毕	添加	一	夸脱	的	利马	豆子	,	一	夸脱	的	西红柿

,

,

,

煮到一半的时候，加入一夸脱利马豆和一夸脱西红柿。

[wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [kɔːrn] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [tuː] [egz] .

one	quart	of	corn	and	butter	the	size	of	two	eggs	.
一	夸脱	的	玉米	和	黄油	这	尺寸	的	二	鸡蛋	.

一夸脱玉米和两个鸡蛋大小的黄油。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [iːt]

Season	to	taste	with	salt	and	pepper	and	cook	until	thick	enough	to	eat
季节	到	品尝	和	盐	和	胡椒	和	厨师	直到	厚的	足够的	到	吃

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fɔːrk] .

with	a	fork	.
和	一个	叉	.

根据口味加入盐和胡椒粉调味，煮至浓稠到可以用叉子食用。

[ænt] ['kɛrəˌlaɪnz] ['pɔːrɪdʒ]

AUNT	CAROLINE'S	PORRIDGE
阿姨	卡罗琳的	稀饭

卡罗琳阿姨的粥

[pɪk] ['oʊvər] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [tuː] - [θɜːrd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] [biːnz] .

Pick	over	and	wash	two	-	thirds	of	a	cupful	of	white	beans	.
挑选	超过	和	洗	二	-	三分之一	的	一个	一杯	的	白色的	豆子	.

挑拣并洗净三分之二杯白豆。

[pʊt] [ɑːn] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [stoʊv] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .

Put	on	the	back	of	the	stove	in	cold	water	.
放	在	这	后退	的	这	火炉	在	寒冷的	水	.

放在炉灶背面，浸入冷水中。

[let] [ðiːz] [bɔɪl] ['sloʊli] , [waɪl] [ðə; ði] ['dɪnər] [ɪz] ['kʊkɪŋ] .

Let	**these**	**boil**	**slowly**	**,**	**while**	**the**	**dinner**	**is**	**cooking**	**.**
让	这些	熬	缓慢地	,	尽管	这	晚餐	是	烹饪	.

趁着晚餐烹饪的时候，让这些水慢慢煮沸。

[wen] [ðə; ði] [bɔɪld] ['dɪnər] [hæz; həz] [bɪn] ['teɪkən][ʌp] ,

When	**the**	**boiled**	**dinner**	**has**	**been**	**taken**	**up**	**,**
什么时候	这	煮沸	晚餐	有	到过	已采取	向上	,

当煮好的晚餐被收走后，

[pʊt] [ðiːz] [biːnz] ['ɪntuː][ðə; ði] ['lɪkər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['dɪnər] [wʌz; wəz] [kʊkt] .

put	**these**	**beans**	**into**	**the**	**liquor**	**in**	**which**	**the**	**dinner**	**was**	**cooked**	**.**
放	这些	豆子	进入	这	酒	在	哪个	这	晚餐	曾是	煮熟	.

把这些豆子放入煮晚餐的汤汁中。

[bɔɪl] [wʌn] ['aʊər] .

Boil	**one**	**hour**	**.**
熬	一	小时	.

煮沸一小时。

[wet] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][wɪð; wɪθ]['wɔːtər] , [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [tuː; tə]

Wet	**three**	**tablespoonsful**	**of**	**flour**	**with**	**water**	**,**	**and**	**stir**	**in**	**while**	**boiling**	**,**	**to**
湿的	三	汤匙	的	面粉	和	水	,	和	搅拌	在	尽管	沸腾	,	到

['θɪkən] .

thicken	**.**
加厚	.

将三汤匙面粉用水浸湿，煮沸后搅拌均匀，使其变稠。

[sɜːrv] [hɑːt] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] , [ɪf] [juː; jʊ][laɪk] .

Serve	**hot**	**,**	**adding**	**a**	**little**	**milk**	**,**	**if**	**you**	**like**	**.**
服务	热的	,	添加	一个	小的	牛奶	,	如果	你	喜欢	.

趁热食用，如果喜欢的话可以加一点牛奶。

[kriːm] [ʌv; əv] ['seləri] [suːp]

CREAM	**OF**	**CELERY**	**SOUP**
奶油	的	芹菜	汤

奶油芹菜汤

[θriː] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] , [tʃɑːpt] [faɪn] , [wʌn] [slaɪs] [ʌv; əv] ['ʌnjən] , [θriː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] [mɪlk] .

Three	**stalks**	**of**	**celery**	**,**	**chopped**	**fine**	**,**	**one**	**slice**	**of**	**onion**	**,**	**three**	**cupfuls**	**of**	**milk**	**.**
三	茎	的	芹菜	,	切碎	美好的	,	一	片	的	洋葱	,	三	杯	的	牛奶	.

三根芹菜，切碎；一片洋葱；三杯牛奶。

[bɔɪl] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] .

Boil	**for**	**twenty**	**minutes**	**,**	**then**	**add**	**three**	**tablespoonsful**	**of**	**melted**	**butter**	**.**
熬	为了	二十	分钟	,	然后	添加	三	汤匙	的	融化	黄油	.

煮沸二十分钟后，加入三汤匙融化的黄油。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] .

Thicken	**with**	**three**	**tablespoonsful**	**of**	**flour**	**dissolved**	**in**	**a**	**little**	**milk**	**.**
加厚	和	三	汤匙	的	面粉	溶解	在	一个	小的	牛奶	.

用三汤匙面粉溶于少量牛奶中勾芡。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] , [ðen] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

Add	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**,**	**then**	**one**	**cupful**	**of**	**cream**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
添加	盐	和	胡椒	到	品尝	,	然后	一	一杯	的	奶油	和	服务	热的	.

根据口味加入盐和胡椒粉，然后加入一杯奶油，趁热食用。

[təˈmeɪtoʊ] [bɪsk]

TOMATO	**BISQUE**
番茄	浓汤

番茄浓汤

[pʊt] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊz] [ɪn] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɔːr]

Put	**a**	**quart**	**of**	**tomatoes**	**in**	**a**	**kettle**	**and**	**boil**	**for**	**about**	**twenty**	**minutes**	**or**
放	一个	夸脱	的	西红柿	在	一个	壶	和	熬	为了	关于	二十	分钟	或者

[ʌn'tɪl] [dʒuːs] [ɪz] [θɪk] .

until	**juice**	**is**	**thick**	**.**
直到	汁	是	厚的	.

将一夸脱西红柿放入锅中煮约二十分钟，或直至汁液浓稠。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl]

Season	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**sugar**	**to**	**taste**	**,**	**then**	**add**	**one**	**-**	**half**	**teaspoonful**
季节	和	盐	,	胡椒	和	糖	到	品尝	,	然后	添加	一	-	一半	一茶匙

[ʌv; əv] ['soʊdə] .

of	**soda**	**.**
的	苏打	.

根据口味加入盐、胡椒粉和糖调味，然后加入半茶匙苏打水。

[streɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [hɑːt] [streɪnd] [dʒuːs] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['skɔːldɪd] [mɪlk] .

Strain	**and**	**add**	**to**	**hot**	**strained**	**juice**	**one**	**pint**	**of**	**scalded**	**milk**	**.**
拉紧	和	添加	到	热的	紧张	汁	一	品脱	的	烫伤	牛奶	.

将过滤后的果汁与一品脱烫过的牛奶混合。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['ɔɪstər] ['krækərz] [ɔːr] [skwer] [ʌv; əv] [toʊst] .

Boil	**a**	**few**	**minutes**	**and**	**serve**	**with**	**oyster**	**crackers**	**or**	**squares**	**of**	**toast**	**.**
熬	一个	很少	分钟	和	服务	和	牡蛎	饼干	或者	正方形	的	吐司	.

煮几分钟，配牡蛎饼干或烤面包片即可食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**131**	**]**
[	页	-	]

[第131页]

[tə'meɪtoʊ] [suːp] ['kriːoʊl] [staɪl]

TOMATO	**SOUP**	**CREOLE**	**STYLE**
番茄	汤	克里奥尔语	风格

克里奥尔风味番茄汤

[wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊz] ,

One	**quart**	**of**	**tomatoes**	**,**
一	夸脱	的	西红柿	,

一夸脱西红柿，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

One	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**,**
一	一汤匙	的	黄油	,

一汤匙黄油，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

One	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**,**
一	一汤匙	的	面粉	,

一汤匙面粉，

[wʌn] ['ʌnjən] ,

One	**onion**	**,**
一	洋葱	,

一个洋葱，

[sprɪg] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] ,

Sprig	**of**	**parsley**	**,**
枝	的	香菜	,

一小枝欧芹，

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

Salt	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[pʊt][tə'meɪtoʊz] , ['ʌnjən] , ['pɑːrsli] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ɑːn][tuː; tə] [kʊk] .

Put	**tomatoes**	**,**	**onion**	**,**	**parsley**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**on**	**to**	**cook**	**.**
放	西红柿	,	洋葱	,	香菜	,	盐	和	胡椒	在	到	厨师	.

放入西红柿、洋葱、欧芹、盐和胡椒粉一起翻炒。

[wen] ['kuːlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] ['bʌtər] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [kriːmd] [tə'geðər] .

When	**cooling**	**add**	**flour**	**and**	**butter**	**which**	**have**	**been**	**creamed**	**together**	**.**
什么时候	冷却	添加	面粉	和	黄油	哪个	有	到过	奶油	一起	.

冷却后，加入已搅打均匀的面粉和黄油。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

Cook	**until**	**thick**	**.**
厨师	直到	厚的	.

煮至浓稠。

['dɪksi] [lænd] [suːp]

DIXIE	**LAND**	**SOUP**
迪克西	土地	汤

迪克西之地汤

[fɔːr] [pə'tetoz] ,

4	**potatoes**	**,**
4	土豆	,

4个土豆，

[θriː][paɪnts][ʌv; əv][mɪlk] ,

3	**pints**	**of**	**milk**	**,**
3	品脱	的	牛奶	,

3品脱牛奶，

[piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] ,

Piece	**of**	**butter**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**,**
片	的	黄油	尺寸	的	一个	蛋	,

一块鸡蛋大小的黄油

[smɔːl] [piːs] [ʌv; əv]['ʌnjən] .

Small	**piece**	**of**	**onion**	**.**
小的	片	的	洋葱	.

一小块洋葱。

[teɪk] [fɔːr] [lɑːrdʒ] [pə'tetoz] , [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [dʌn] [ænd; ənd] [mæʃ] [smuːð] , ['ædɪŋ] ['bʌtər] [ænd; ənd]

Take	**four**	**large**	**potatoes**	**,**	**boil**	**until**	**done**	**and**	**mash**	**smooth**	**,**	**adding**	**butter**	**and**
拿	四	大的	土豆	,	熬	直到	完毕	和	捣碎	光滑的	,	添加	黄油	和

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

salt	**to**	**taste**	**.**
盐	到	品尝	.

取四个大土豆，煮熟后捣成泥，加入黄油和盐调味。

[hiːt] [ðə; ði][mɪlk][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ,

Heat	**the**	**milk**	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**,**
热	这	牛奶	在	一个	双倍的	锅炉	,

用双层蒸锅加热牛奶，

[kʊk] [ðə; ði]['ʌnjən][ɪn][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [rɪ'muːv] .

cook	**the**	**onion**	**in**	**it**	**a**	**few**	**minutes**	**and**	**then**	**remove**	**.**
厨师	这	洋葱	在	它	一个	很少	分钟	和	然后	消除	.

将洋葱放入锅中煮几分钟，然后取出。

[pɔːr] [ðə; ði] [mɪlk] ['sloʊli] [ɑːn][ðə; ði][pə'teɪtoʊ] , [streɪn] , [hiːt] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Pour	**the**	**milk**	**slowly**	**on**	**the**	**potato**	**,**	**strain**	**,**	**heat**	**and**	**serve**	**immediately**	**.**
倒	这	牛奶	缓慢地	在	这	土豆	,	拉紧	,	热	和	服务	立即地	.

将牛奶慢慢倒入土豆中，过滤，加热后立即食用。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] .

Thicken	**with**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**.**
加厚	和	一	一汤匙	的	面粉	.

加入一汤匙面粉勾芡。

[kriːm] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ]

CREAM	**OF**	**TOMATO**
奶油	的	番茄

番茄奶油

[pʊt][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] ,

Put	**a**	**quart**	**of**	**tomatoes**	**in**	**a**	**kettle**	**,**
放	一个	夸脱	的	西红柿	在	一个	壶	,

将一夸脱西红柿放入锅中，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər][ə'baʊt][ten] ['mɪnɪts] ; ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] ,

add	**one**	**cupful**	**of**	**water**	**and**	**boil**	**for**	**about**	**ten**	**minutes**	**;**	**season**	**with**	**salt**	**,**
添加	一	一杯	的	水	和	熬	为了	关于	十	分钟	;	季节	和	盐	,

加入一杯水，煮沸约十分钟；加盐调味。

['pepər] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] .

pepper	**,**	**and**	**sugar**	**to**	**taste**	**,**	**then**	**add**	**one**	**-**	**half**	**teaspoonful**	**of**	**soda**	**.**
胡椒	,	和	糖	到	品尝	,	然后	添加	一	-	一半	一茶匙	的	苏打	.

加入适量胡椒粉和糖，然后加入半茶匙小苏打。

[wen] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz][hæv; həv] [bɔɪld] ,

When	**the**	**tomatoes**	**have**	**boiled**	**,**
什么时候	这	西红柿	有	煮沸	,

番茄煮熟后，

[streɪn] [ðem; ðəm][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['skɔːldɪd] [mɪlk] .

strain	**them**	**and**	**add**	**to**	**the**	**strained**	**juice**	**one**	**pint**	**of**	**scalded**	**milk**	**.**
拉紧	他们	和	添加	到	这	紧张	汁	一	品脱	的	烫伤	牛奶	.

将它们滤出，然后向滤出的汁液中加入一品脱热牛奶。

['læstli] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [kriːm] [ɪn] [wɪtʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər][hæz; həz] [bɪn] ['blendɪd] .

Lastly	**add**	**one**	**cupful**	**of**	**cream**	**in**	**which**	**a**	**little**	**flour**	**has**	**been**	**blended**	**.**
最后	添加	一	一杯	的	奶油	在	哪个	一个	小的	面粉	有	到过	混合	.

最后加入一杯拌入少量面粉的奶油。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**133**	**]**
[	页	-	]

[第133页]

['bɔːltɪmɔːr] ['ɔɪstər] [stuː]

BALTIMORE	**OYSTER**	**STEW**
巴尔的摩	牡蛎	炖

巴尔的摩牡蛎浓汤

- ['ɔɪstər] ,

25	**oysters**	**,**
-	牡蛎	,

25只牡蛎，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

1	**teaspoonful**	**of**	**flour**	**,**
1	一茶匙	的	面粉	,

1茶匙面粉，

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk] ,
1 **quart** **of** **milk** **,**
1 夸脱 的 牛奶 ,

1夸脱牛奶

['bʌtər] ,
Butter **,**
黄油 ,

黄油，

[sɔːlt] .
Salt **.**
盐 .

盐。

[teɪk] ['twenti] - [faɪv] ['ɔɪstər] ,
Take **twenty** **-** **five** **oysters** **,**
拿 二十 - 五 牡蛎 ,

取二十五个牡蛎，

[wɪð; wɪθ][ðer; ðər] ['lɪkər] [ænd; ənd][pʊt] [ðiːz] ['ɪntuː][æn; ən] ['ægət] [dɪʃ] [ɑːn][ðə; ðiː][stoʊv][wɪð; wɪθ][sɔːlt]
with **their** **liquor** **and** **put** **these** **into** **an** **agate** **dish** **on** **the** **stove** **with** **salt**
和 他们的 酒 和 放 这些 进入 一个 玛瑙 盘子 在 这 火炉 和 盐
[tuː; tə] [teɪst] ,
to **taste** **,**
到 品尝 ,

将酒倒入玛瑙盘中，放在炉子上，加盐调味。

[ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] .
in **a** **pint** **of** **cold** **water** **.**
在 一个 品脱 的 寒冷的 水 .

放入一品脱冷水中。

[bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Boil **five** **minutes** **.**
熬 五 分钟 .

煮沸五分钟。

[stɜːr]['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Stir **into** **this** **one** **heaping** **teaspoonful** **of** **flour** **,**
搅拌 进入 这 一 堆积 一茶匙 的 面粉 ,

加入满满一茶匙面粉，搅拌均匀。

[wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [wet] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] .
which **has** **been** **wet** **with** **two** **tablespoonsful** **of** **cold** **water** **.**
哪个 有 到过 湿的 和 二 汤匙 的 寒冷的 水 .

用两汤匙冷水浸湿。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk] .
Add **one** **quart** **of** **milk** **.**
添加 一 夸脱 的 牛奶 .

加入一夸脱牛奶。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [bʌt; bət][biː; bi] [ʃʊr] [nɑːt][tuː; tə][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] .
Let **it** **come** **to** **a** **boil** **,** **but** **be** **sure** **not** **to** **have** **it** **boil** **.**
让 它 来 到 一个 熬 , 但 是 当然 不是 到 有 它 熬 .

让它沸腾，但不要让它沸腾。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][æn; ən]

Remove	**from**	**the**	**fire**	**,**	**and**	**add**	**a**	**piece**	**of**	**butter**	**the**	**size**	**of**	**an**
消除	从	这	火	,	和	添加	一个	片	的	黄油	这	尺寸	的	一个

[eg] .

egg	**.**
蛋	.

从火上移开，加入一块鸡蛋大小的黄油。

[ðɪs] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔːr; fər] [eɪt] ['piːp(ə)l] .

This	**is**	**sufficient**	**for**	**eight**	**people**	**.**
这	是	充足的	为了	八	人们	.

这足够八个人用。

[kriːm] [ʌv; əv] [piː] [suːp]

CREAM	**OF**	**PEA**	**SOUP**
奶油	的	豌豆	汤

奶油豌豆汤

[wʌn][kæn; kən] ['piːz] ,

1	**can**	**peas**	**,**
1	能	豌豆	,

1罐豌豆，

1¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,

1¼	**teaspoons**	**salt**	**,**
1¼	茶匙	盐	,

1½茶匙盐

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] ,

1	**slice**	**onion**	**,**
1	片	洋葱	,

片洋葱，

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] ,

⅛	**teaspoon**	**pepper**	**,**
⅛	茶匙	胡椒	,

1/4茶匙胡椒粉

[bɪt][ʌv; əv] [beɪ] [liːf] ,

Bit	**of**	**bay**	**leaf**	**,**
少量	的	湾	叶子	,

一小片月桂叶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

2	**cups**	**boiling**	**water**	**,**
2	杯子	沸腾	水	,

2杯沸水，

[sprɪg] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] ,

Sprig	**of**	**parsley**	**,**
枝	的	香菜	,

一小枝欧芹，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɑːt] [mɪlk] ,

2	**cups**	**hot**	**milk**	**,**
2	杯子	热的	牛奶	,

2杯热牛奶，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər] ,

1	**teaspoon**	**sugar**	**,**
1	茶匙	糖	,

1茶匙糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] ,
1 tablespoon butter ,
1 汤匙 黄油 ,

1汤匙黄油，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .
2 tablespoons flour .
2 汤匙 面粉 .

2汤匙面粉。

[rɪns] [ðə; ði] ['piːz] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [rɪ'zɜːrv] [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] ;
Rinse the peas with cold water , and reserve one - fourth cup ;
冲洗 这 豌豆 和 寒冷的 水 , 和 预订 一 - 第四 杯子 ;

用冷水冲洗豌豆，留出四分之一杯备用；

['sɪmər] [ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [wɪð; wɪθ] ['siːzniŋz] [ænd; ənd][hɑːt]['wɔːtər][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] ,
simmer the remainder with seasonings and hot water for twenty minutes ,
煨 这 余 和 调味料 和 热的 水 为了 二十 分钟 ,
[ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;
and press through a sieve ;
和 按 通过 一个 筛 ;

将剩余的食材与调味料和热水一起炖煮二十分钟，然后用筛子过滤；

['θɪkən] [ðə; ði] [mɪlk] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] ['blendɪd] [tə'geðər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]
thicken the milk with butter and flour blended together , and add to
加厚 这 牛奶 和 黄油 和 面粉 混合 一起 , 和 添加 到
['piːz] .
peas .
豌豆 .

将黄油和面粉混合，使牛奶变稠，然后加入豌豆中。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [hoʊl] ['piːz] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Add the whole peas just before serving .
添加 这 所有的 豌豆 只是 前 服务 .

上菜前再加入整颗豌豆。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 135]
[页 -]

[第135页]

[kriːm] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [suːp]
CREAM OF CHICKEN SOUP
奶油 的 鸡 汤

奶油鸡汤

[θriː] [kʌps] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] ,
3 cups of chicken stock ,
3 杯子 的 鸡 库存 ,

3杯鸡汤，

[sɔːlt] ,
Salt ,
盐 ,

盐，

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] ,
1 slice onion ,
1 片 洋葱 ,

1 片洋葱，

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] ,
⅛ teaspoon pepper ,
⅛ 茶匙 胡椒 ,

1/4茶匙胡椒粉

¼ [kʌp] ['seləri] [tɑːps] ,
¼ cup celery tops ,
¼ 杯子 芹菜 最高额 ,

1/4 杯芹菜叶，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['tʃɪkɪn] [fæt][ɔːr] ['bʌtər] ,
2 tablespoons chicken fat or butter ,
2 汤匙 鸡 胖的 或者 黄油 ,

2汤匙鸡油或黄油，

[wʌn] [kʌp] [hɑːt] [mɪlk] ,
1 cup hot milk ,
1 杯子 热的 牛奶 ,

1 杯热牛奶，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .
3 tablespoons flour .
3 汤匙 面粉 .

3汤匙面粉。

[kʊk] [stɑːk] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd] ['seləri] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [streɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː][hɑːt]
Cook stock , onion , and celery for fifteen minutes , and strain ; add hot
厨师 库存 , 洋葱 , 和 芹菜 为了 十五 分钟 , 和 拉紧 ; 添加 热的
[mɪlk] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] ,
milk and seasonings ,
牛奶 和 调味料 ,

将高汤、洋葱和芹菜煮15分钟，然后过滤；加入热牛奶和调味料。

[ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] [fæt][ænd; ənd]['flaʊər] ['blendɪd] [tə'geðər] .
and thicken with chicken fat and flour blended together .
和 加厚 和 鸡 胖的 和 面粉 混合 一起 .

并用鸡油和面粉混合物勾芡。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][sɔːlt] [wɪl] [dɪ'pend] [ə'pɑːn][ðə; ði]['kwɑːntəti][ɪn][ðə; ði] [stɑːk] .
The amount of salt will depend upon the quantity in the stock .
这 数量 的 盐 将要 依赖 之上 这 数量 在 这 库存 .

盐的用量取决于汤汁的多少。

['seləri] [sɔːlt] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ['seləri] [tɑːps] .
Celery salt may be used in place of celery tops .
芹菜 盐 可能 是 用过的 在 地方 的 芹菜 最高额 .

芹菜盐可以代替芹菜叶使用。

['oʊtmiːl] [suːp]
OATMEAL SOUP
麦片 汤

燕麦汤

¾ [kʌp] [kʊkt] ['oʊtmiːl] ,
¾ cup cooked oatmeal ,
¾ 杯子 煮熟 麦片 ,

3/4 杯煮熟的燕麦片，

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [hɑːt] [mɪlk] ,
2 cups hot milk ,
2 杯子 热的 牛奶 ,

2杯热牛奶，

½ ['ʌnjən] [slaɪst] ,
½ onion sliced ,
½ 洋葱 切片 ,

半个洋葱切片，

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,
1 teaspoon salt ,
1 茶匙 盐 ,

1茶匙盐，

[ˌtuː'tuː] [kloʊvz] ,
2 cloves ,
2 丁香 ,

2瓣丁香，

⅛ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] ,
⅛ teaspoon celery salt ,
⅛ 茶匙 芹菜 盐 ,

1/4茶匙芹菜盐，

½ [beɪ] [liːf] ,
½ bay leaf ,
½ 湾 叶子 ,

半片月桂叶

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] ,
⅛ teaspoon pepper ,
⅛ 茶匙 胡椒 ,

1/4茶匙胡椒粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,
2 cups boiling water ,
2 杯子 沸腾 水 ,

2杯沸水，

½ ['teɪblspuːn] ['bʌtər] .
½ tablespoon butter .
½ 汤匙 黄油 .

½汤匙黄油。

[kʊk] ['oʊtmiːl] , ['ʌnjən] , [kloʊvz] , [ænd; ənd] [beɪ] [liːf] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] ,
Cook oatmeal , onion , cloves , and bay leaf in boiling water for twenty minutes ,
厨师 麦片 , 洋葱 , 丁香 , 和 湾 叶子 在 沸腾 水 为了 二十 分钟 ,

将燕麦片、洋葱、丁香和月桂叶放入沸水中煮20分钟。

[ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , ['siːzniŋz] , [ænd; ənd] ['bʌtər] , [ænd; ənd]
and press through a sieve ; add milk , seasonings , and butter , and
和 按 通过 一个 筛 ; 添加 牛奶 , 调味料 , 和 黄油 , 和
[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['kruːtɔnz] .
serve with croutons .
服务 和 烤面包丁 .

然后用筛子压碎；加入牛奶、调味料和黄油，配上烤面包丁即可食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 137]
[页 -]

[第137页]

['vedʒtəb(ə)lz]
Vegetables
蔬菜

蔬菜

['dʒen(ə)rəl] ['pɪkɪt] [kɔːrn] ['pʊdɪŋ]
GENERAL **PICKETT** **CORN** **PUDDING**
一般的 皮克特 玉米 布丁

皮克特将军玉米布丁

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [freʃ] [kɔːrn] ,
One **pint** **of** **fresh** **corn** **,**
一 品脱 的 新鲜的 玉米 ,

一品脱新鲜玉米,

[ɔːr]
or
或者

或者

[wʌn] [kæn; kən] [ʌv; əv] [kɔːrn] ,
One **can** **of** **corn** **,**
一 能 的 玉米 ,

一罐玉米

[tuː] [egz] ,
Two **eggs** **,**
二 鸡蛋 ,

两个鸡蛋,

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] ,
One **cup** **of** **sweet** **milk** **,**
一 杯子 的 甜的 牛奶 ,

一杯甜牛奶,

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One **cup** **of** **sugar** **,**
一 杯子 的 糖 ,

一杯糖,

['bʌtər] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] ,
Butter **the** **size** **of** **an** **egg** **,**
黄油 这 尺寸 的 一个 蛋 ,

鸡蛋大小的黄油,

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡罗琳阿姨的迪克西兰食谱(Aunt Caroline's Dixieland recipes)

['lɪt(ə)l] [sɔ:lt] ,
Little **salt** **,**
小的 盐 ,

少许盐，

[wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
One **tablespoonful** **of** **flour** **,**
一 一汤匙 的 面粉 ,

一汤匙面粉，

[wʌn] - [fɔ:rθ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
One **-** **fourth** **teaspoonful** **of** **baking** **powder** **.**
一 - 第四 一茶匙 的 烘烤 粉末 .

四分之一茶匙泡打粉。

[mɪks] [wel] [tə'geðər] , ['li:vɪŋ] [aʊt] [waɪts] [fɔ:r; fər] [mə'ræŋ] .
Mix **well** **together** **,** **leaving** **out** **whites** **for** **meringue** **.**
混合 出色地 一起 , 离开 出去 白人 为了 蛋白酥皮 .

充分混合，蛋白部分留出用于制作蛋白酥皮。

[pɔ:r] ['ɪntu:] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][hɑ:t]['ʌv(ə)n] .
Pour **into** **baking** **dish** **and** **cook** **in** **hot** **oven** **.**
倒 进入 烘烤 盘子 和 厨师 在 热的 烤箱 .

倒入烤盘，放入热烤箱烘烤。

[wen] [ku:l] , [bi:t] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [stɪf] , ['swi:tn] [ænd; ənd]['fleɪvər] ,
When **cool** **,** **beat** **whites** **of** **eggs** **stiff** **,** **sweeten** **and** **flavor** **,**
什么时候凉爽的 , 打 白人 的 鸡蛋 僵硬的 , 甜味 和 味道 ,

冷却后，将蛋白打发至硬性发泡，加入糖和调味料。

[spred] [ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv] ['pʊdɪŋ] [ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .
spread **on** **top** **of** **pudding** **and** **bake** **a** **delicate** **brown** **.**
传播 在 顶部 的 布丁 和 烤 一个 精美的 棕色的 .

涂抹在布丁上，烤至金黄色即可。

['dɪksi] [pə'tetoz]
DIXIE **POTATOES**
迪克西 土豆

迪克西土豆

[fɔ:r][ɔ:r][faɪv] [beɪkt] [pə'tetoz] ,
4 **or** **5** **baked** **potatoes** **,**
4 或者 5 烘焙 土豆 ,

4到5个烤土豆，

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [mɪlk] ,
1 **pint** **of** **milk** **,**
1 品脱 的 牛奶 ,

1品脱牛奶，

½ ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,
½ **teaspoonful** **of** **salt** **,**
½ 一茶匙 的 盐 ,

½茶匙盐，

['bʌtər] , [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] .

Butter	**,**	**the**	**size**	**of**	**a**	**walnut**	**.**
黄油	,	这	尺寸	的	一个	核桃	.

黄油，核桃大小。

[per] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] .

Pare	**the**	**potatoes**	**and**	**cut**	**into**	**small**	**pieces**	**.**
削减	这	土豆	和	切	进入	小的	件	.

将土豆削皮，切成小块。

[pʊt][ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði][stoʊv] , [ɪn][æn; ən] ['ægət] [dɪʃ] , [sɔːlt][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][mɪlk] .

Put	**them**	**on**	**the**	**stove**	**,**	**in**	**an**	**agate**	**dish**	**,**	**salt**	**and**	**cover**	**with**	**milk**	**.**
放	他们	在	这	火炉	,	在	一个	玛瑙	盘子	,	盐	和	覆盖	和	牛奶	.

将它们放在炉子上，放入玛瑙盘中，加盐，然后倒入牛奶。

[let] [ðem; ðəm] [kʊk] [ˌfɪf'tiːn] [ɔːr] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ðen] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

Let	**them**	**cook**	**fifteen**	**or**	**twenty**	**minutes**	**,**	**then**	**thicken**	**with**	**one**	**tablespoonful**	**of**
让	他们	厨师	十五	或者	二十	分钟	,	然后	加厚	和	一	一汤匙	的

['flaʊər] ,

flour	**,**
面粉	,

煮十五到二十分钟，然后加入一汤匙面粉勾芡。

[stɜːrd] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['wɔːtər] ; [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

stirred	**with**	**half**	**a**	**cupful**	**of**	**water**	**;**	**put**	**in**	**the**	**butter**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
搅拌	和	一半	一个	一杯	的	水	;	放	在	这	黄油	和	服务	热的	.

加入半杯水搅拌；放入黄油，趁热食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**139**	**]**
[	页	-	]

[第139页]

['sʌðərn] [kriːmd] [swiːt] [pə'tetoz]

SOUTHERN	**CREAMED**	**SWEET**	**POTATOES**
南部	奶油	甜的	土豆

南方奶油甘薯

[tuː; tə] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] [mæʃt] [swiːt] [pə'tetoz] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn]

To	**two**	**cups**	**of**	**mashed**	**sweet**	**potatoes**	**add**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**cinnamon**	**,**	**one**
到	二	杯子	的	捣碎	甜的	土豆	添加	一	一茶匙	的	肉桂	,	一

[kʌp][ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] ,

cup	**of**	**sweet**	**milk**	**,**
杯子	的	甜的	牛奶	,

在两杯红薯泥中加入一茶匙肉桂粉和一杯甜牛奶，

[wʌn] - [hæf][kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [wʌn] - [hæf][kʌp][ʌv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz][ænd; ənd] ['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv]

one	**-**	**half**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**of**	**seeded**	**raisins**	**and**	**butter**	**size**	**of**
一	-	一半	杯子	的	糖	,	一	-	一半	杯子	的	播种	葡萄干	和	黄油	尺寸	的

[æn; ən] [eg] .

an	**egg**	**.**
一个	蛋	.

半杯糖，半杯带籽葡萄干，以及鸡蛋大小的黄油。

[kʊk] [ɪn] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [wen] [dʌn] , [kuːl] ,

Cook	**in**	**buttered**	**baking**	**dish**	**and**	**when**	**done**	**,**	**cool**	**,**
厨师	在	涂黄油的	烘烤	盘子	和	什么时候	完毕	,	凉爽的	,

在涂抹了黄油的烤盘中烹煮，煮熟后冷却。

[spred] [ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ] ['mɑːrʃmɛloʊz] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn]['ʌv(ə)n] .

spread	**the**	**top**	**with**	**marshmallows**	**and**	**brown**	**in**	**oven**	**.**
传播	这	顶部	和	棉花糖	和	棕色的	在	烤箱	.

在表面铺上棉花糖，放入烤箱烤至金黄。

[stʌft] [pə'tetoz] [wɪð; wɪθ] [tʃi:z]
STUFFED POTATOES WITH CHEESE
填充 土豆 和 奶酪

奶酪酿土豆

[sɪ'lekt] [lɑ:rdʒ] ['aɪrɪʃ] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [beɪk] .
Select large Irish potatoes and bake .
选择 大的 爱尔兰 土豆 和 烤 .

选用个头较大的爱尔兰土豆进行烘烤。

[wen] [dʌn] [kʌt] [ɪn] [hæf] , [teɪk] [mi:t] [ʌv; əv] [pə'teɪtoʊ] [frʌm; frəm] [ʃel] , [mɪks] [wɪð; wɪθ] ['lɪt(ə)l] [sɔ:lt] ,
When done cut in half , take meat of potato from shell , mix with little salt ,
什么时候 完毕 切 在 一半 , 拿 肉 的 土豆 从 壳 , 混合 和 小的 盐 ,

煮熟后将土豆切成两半，取出土豆肉，加少许盐拌匀。

['pepər] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [tʃi:z] .
pepper and grated cheese .
胡椒 和 磨碎的 奶酪 .

胡椒粉和磨碎的奶酪。

[pʊt] [bæk] [ɪn] [ʃel] , [pʊt] ['bʌtər] [ɑ:n] [tɑ:p] [ænd; ənd] [beɪk] [laɪt] [braʊn] .
Put back in shell , put butter on top and bake light brown .
放 后退 在 壳 , 放 黄油 在 顶部 和 烤 光 棕色的 .

将馅料放回壳中，在上面放上黄油，烤至金黄色。

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] ['aɪrɪʃ] [pə'tetoz]
SCALLOPED IRISH POTATOES
扇贝状的 爱尔兰 土豆

爱尔兰焗土豆

[kʌt] [rɔ:] [pə'tetoz] ['ɪntu:] [smɔ:l] [kju:bz] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntu:] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Cut raw potatoes into small cubes and put into baking dish .
切 生的 土豆 进入 小的 立方体 和 放 进入 烘烤 盘子 .

把生土豆切成小丁，放入烤盘中。

[ˌeɪ di: 'di:] [sɔ:lt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
Add salt , pepper and pieces of butter .
添加 盐 , 胡椒 和 件 的 黄油 .

加入盐、胡椒粉和几块黄油。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [swi:t] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .
Cover with sweet milk and cook in the oven .
覆盖 和 甜的 牛奶 和 厨师 在 这 烤箱 .

倒入甜牛奶，放入烤箱烤制。

[stʌft] [tə'meɪtoʊz]
STUFFED TOMATOES
填充 西红柿

酿番茄

[pi:l] [lɑ:rdʒ] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['kwɔ:rtərz] ,
Peel large ripe tomatoes and cut in quarters ,
果皮 大的 成熟 西红柿 和 切 在 四分之一 ,

将大而成熟的西红柿去皮，切成四瓣。

[pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [i:tʃ] [tə'meɪtoʊ] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [graʊnd] [stʌft] ['ɑ:lɪvz] ,
place in the center of each tomato one tablespoonful of ground stuffed olives ,
地方 在 这 中心 的 每个 番茄 一 一汤匙 的 地面 填充 橄榄 ,

在每个番茄的中心放一汤匙磨碎的酿橄榄，

[wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [graʊnd] , [hɑ:rd] [bɔɪld] [eg] , [wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔ:lnʌts] [ɔ:r]
one teaspoonful of ground , hard boiled egg , one teaspoonful of English walnuts or
一 一茶匙 的 地面 , 难的 煮沸 蛋 , 一 一茶匙 的 英语 核桃 或者
[pɪ'kɑ:nz] .
pecans .
山核桃 .

一茶匙磨碎的煮鸡蛋，一茶匙英国核桃或山核桃。

[sɜ:rv] [ɑ:n] ['letɪs] [wɪð; wɪθ] [ɔɪl] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [tʃi:z] ['sprɪŋkld] [ɑ:n] [tɑ:p] [ʌv; əv] ['dresɪŋ]
Serve on lettuce with oil dressing and grated cheese sprinkled on top of dressing
服务 在 莴苣 和 油 敷料 和 磨碎的 奶酪 撒上 在 顶部 的 敷料
.
:
.

将沙拉盛在生菜上，淋上油醋汁，再撒上磨碎的奶酪。

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] [tə'meɪtoʊz] [ɪn] ['ʃɛlz]
SCALLOPED TOMATOES IN SHELLS
扇贝状的 西红柿 在 贝壳

带壳扇贝番茄

[pi:l] [æz; əz] ['meni] [freʃ] [tə'meɪtoʊz] [æz; əz] ['pɝ:sənz] [tu:; tə] [sɜ:rv] .
Peel as many fresh tomatoes as persons to serve .
果皮 作为 许多 新鲜的 西红柿 作为 人 到 服务 .

将新鲜番茄剥皮，数量根据用餐人数而定。

[meɪk] [smɔ:l] [raʊnd] ['oʊpənɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [tɑ:p] [baɪ] ['hɑ:loʊɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['ti:spu:n] .
Make small round opening at the top by hollowing with a teaspoon .
制作 小的 圆形的 开幕 在 这 顶部 经过 挖空 和 一个 茶匙 .

用茶匙在顶部挖出一个小圆孔。

['si:z(ə)n] ['haɪli] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] , ['kætsəp] , ['mʌstərd] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [kræb] [fleɪk] [tu:; tə] [fɪl]
Season highly with mayonnaise , catsup , mustard and enough crab flake to fill
季节 高度 和 蛋黄酱 , 番茄酱 , 芥末 和 足够的 螃蟹 薄片 到 充满
[ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] .
the tomatoes .
这 西红柿 .

用蛋黄酱、番茄酱、芥末和足够的蟹肉碎充分调味，直到填满番茄。

[set] [ɑ:n] [aɪs] [ænd; ənd] [sɜ:rv] ['veri] [koʊld] [fɔ:r; fər] ['lʌntʃən] .
Set on ice and serve very cold for luncheon .
放 在 冰 和 服务 非常 寒冷的 为了 午餐 .

放在冰上，冷藏后作为午餐食用。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 141]
[页 -]

[第141页]

[ænt] ['keɪtiz] [ˌmækə'roʊni]
AUNT KATY'S MACARONI
阿姨 凯蒂的 通心粉

凯蒂阿姨的通心粉

[wʌn] - [hæf] [smɔ:l] [saɪzd] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv] [ˌmækə'roʊni] ,
One - half small sized package of macaroni ,
一 - 一半 小的 尺寸 包裹 的 通心粉 ,

半包小包装的通心粉，

[wʌn] - [θɜ:rd] [paʊnd] [tʃi:z] ,
One - third pound cheese ,
一 - 第三 磅 奶酪 ,

三分之一磅奶酪，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
One **cup** **of** **milk** **,**
一 杯子 的 牛奶 ,

一杯牛奶，

['bʌtər] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] ,
Butter **the** **size** **of** **a** **walnut** **,**
黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 ,

核桃大小的黄油，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] .
One **-** **half** **cup** **of** **bread** **crumbs** **.**
一 - 一半 杯子 的 面包 面包屑 .

半杯面包屑。

[pʊt] [ˌmækə'roʊni] [ɑːn] [tuː; tə] [bɔɪl] [ɪn] ['wɔːtər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
Put **macaroni** **on** **to** **boil** **in** **water** **with** **a** **little** **salt** **.**
放 通心粉 在 到 熬 在 水 和 一个 小的 盐 .

将通心粉放入加了少许盐的水中煮沸。

[wen] ['tendər] [dreɪn] [ɔːf] ['wɔːtər] .
When **tender** **drain** **off** **water** **.**
什么时候 投标 流走 离开 水 .

煮熟后沥干水分。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [fɜːrst] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [ˌmækə'roʊni] , [ðen] [tʃiːz] , [krʌmz] [ænd; ənd]
Put **in** **a** **baking** **dish** **first** **a** **layer** **of** **macaroni** **,** **then** **cheese** **,** **crumbs** **and**
放 在 一个 烘烤 盘子 第一的 一个 层 的 通心粉 , 然后 奶酪 , 面包屑 和
['bʌtər] .
butter **.**
黄油 .

在烤盘中先铺一层通心粉，然后依次铺上奶酪、面包屑和黄油。

[pɔːr] [mɪlk] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [beɪk] .
Pour **milk** **over** **it** **and** **bake** **.**
倒 牛奶 超过 它 和 烤 .

淋上牛奶，然后烘烤。

['aɪrɪʃ] [pə'teɪtoʊ] [pʌfs]
IRISH **POTATO** **PUFFS**
爱尔兰 土豆 泡芙

爱尔兰土豆泡芙

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [koʊld] [mæʃt] [pə'tetoz] ,
Two **cups** **of** **cold** **mashed** **potatoes** **,**
二 杯子 的 寒冷的 捣碎 土豆 ,

两杯冷土豆泥，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] .
Two **tablespoonsful** **of** **melted** **butter** **.**
二 汤匙 的 融化 黄油 .

两汤匙融化的黄油。

[biːt] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [smuːð] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [wel] ['biːtn] [egz] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv]
Beat **together** **until** **smooth** **,** **and** **add** **two** **well** **beaten** **eggs** **and** **one** **cup** **of**
打 一起 直到 光滑的 , 和 添加 二 出色地 被打败 鸡蛋 和 一 杯子 的
[swiːt] [mɪlk] .
sweet **milk** **.**
甜的 牛奶 .

搅拌至顺滑，加入两个打散的鸡蛋和一杯甜牛奶。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [beɪk] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Pour	**into**	**a**	**baking**	**dish**	**,**	**bake**	**quickly**	**and**	**serve**	**immediately**	**.**
倒	进入	一个	烘烤	盘子	,	烤	迅速地	和	服务	立即地	.

倒入烤盘，快速烘烤后立即食用。

[stuːd] ['seləri]

STEWED	**CELERY**
炖	芹菜

炖芹菜

[wɑːʃ] [fɔːr] ['hedz] [ænd; ənd] [teɪk] [ɔːf][ðə; ði] [griːn] [liːvz] .

Wash	**4**	**heads**	**and**	**take**	**off**	**the**	**green**	**leaves**	**.**
洗	4	头部	和	拿	离开	这	绿色的	树叶	.

清洗4棵植株，去掉绿叶。

[kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [θriː][ɔːr][fɔːr] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ,

Cut	**into**	**pieces**	**3**	**or**	**4**	**inches**	**long**	**,**
切	进入	件	3	或者	4	英寸	长的	,

切成3到4英寸长的段，

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [stuː] - [pæn][wɪð; wɪθ] ½ [paɪnt][ʌv; əv] [miːt] [brɔːθ] , [stuː] [tɪl] ['tendər] .

put	**into**	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**with**	**½**	**pint**	**of**	**meat**	**broth**	**,**	**stew**	**till**	**tender**	**.**
放	进入	一个	炖	-	平底锅	和	½	品脱	的	肉	肉汤	,	炖	直到	投标	.

放入炖锅，加入半品脱肉汤，炖至软烂。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ; ['ɔːlsoʊ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər][ænd; ənd] ['bʌtər] ,

Add	**a**	**little**	**cream**	**and**	**seasoning**	**;**	**also**	**a**	**little**	**flour**	**and**	**butter**	**,**
添加	一个	小的	奶油	和	调料	;	还	一个	小的	面粉	和	黄油	,

[ænd; ənd] ['sɪmər] [tə'geðər] .

and	**simmer**	**together**	**.**
和	煨	一起	.

加入少许奶油和调味料；再加入少许面粉和黄油，一起慢炖。

[beɪkt] [tə'meɪtoʊz]

BAKED	**TOMATOES**
烘焙	西红柿

烤番茄

[teɪk] [aʊt][frʌm; frəm][ðə; ði][tɑːp][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][lɑːrdʒ][tə'meɪtoʊz] , [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [mɪks] [bred]

Take	**out**	**from**	**the**	**top**	**the**	**inside**	**of**	**large**	**tomatoes**	**,**	**with**	**this**	**mix**	**bread**
拿	出去	从	这	顶部	这	里面	的	大的	西红柿	,	和	这	混合	面包

[krʌmz] ,

crumbs	**,**
面包屑	,

用面包屑混合物挖空大番茄的顶部，

['bʌtər] , ['pepər] , [sɔːlt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sʌm; səm] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz] .

butter	**,**	**pepper**	**,**	**salt**	**,**	**a**	**little**	**sugar**	**and**	**some**	**chopped**	**onions**	**.**
黄油	,	胡椒	,	盐	,	一个	小的	糖	和	一些	切碎	洋葱	.

黄油、胡椒粉、盐、少许糖和一些切碎的洋葱。

[fɪl] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz][wɪð; wɪθ] [ðɪs] ,

Fill	**the**	**tomatoes**	**with**	**this**	**,**
充满	这	西红柿	和	这	,

将番茄填入这些馅料。

[set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [ɔːr] [pleɪt] [ænd; ənd] [beɪk] ['sloʊli] [fɔːr; fər] ½ ['aʊər] .

set	**them**	**in**	**a**	**deep**	**dish**	**or**	**plate**	**and**	**bake**	**slowly**	**for**	**½**	**hour**	**.**
放	他们	在	一个	深的	盘子	或者	盘子	和	烤	缓慢地	为了	½	小时	.

将它们放入深盘或盘子中，慢烤半小时。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 143]
[页 -]

[第143页]

['mæmiz] ['kændid] [swiːt] [pə'tetoz]
MAMMY'S CANDIED SWEET POTATOES
妈妈的 腩 甜的 土豆

妈妈的蜜饯红薯

[bɔɪl] [sɪks] [smɔːl] [saɪzd] [swiːt] [pə'tetoz] , [piːl] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ɑːn] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pleɪt] [ɔːr] [pæn] .
Boil 6 small sized sweet potatoes , peel them and lay on a shallow plate or pan .
熬 6 小的 尺寸 甜的 土豆 , 果皮 他们 和 躺 在 一个 浅的 盘子 或者 平底锅 .

将 6 个小红薯煮熟，去皮，放在浅盘或平底锅上。

[pʊt] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] ['bʌtər] [ɑːn] [iːtʃ] [pə'teɪtoʊ] , ['sprɪŋk(ə)l] [ɑːn] [ðem; ðəm] ½ [kʌp] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,
Put a teaspoon butter on each potato , sprinkle on them ½ cup of brown sugar ,
放 一个 茶匙 黄油 在 每个 土豆 , 撒 在 他们 ½ 杯子 的 棕色的 糖 ,

在每个土豆上放一茶匙黄油，撒上半杯红糖，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtər] [ɪn] [pæn] , [kʊk] ['sloʊli] [ænd; ənd] [beɪst] [æz; əz] [juː; jʊ] [wʊd] [miːt] .
2 tablespoons water in pan , cook slowly and baste as you would meat .
2 汤匙 水 在 平底锅 , 厨师 缓慢地 和 绷 作为 你 会 肉 .

锅里放 2 汤匙水，小火慢煮，像煮肉一样不断浇汁。

['sɪnəmən] , [kloʊvz] , ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] ['lemən] [piːl] [ɪm'pruːv] [ðə; ði] ['fleɪvər] .
Cinnamon , cloves , nutmeg , and lemon peel improve the flavor .
肉桂 , 丁香 , 肉豆蔻 , 和 柠檬 果皮 提升 这 味道 .

肉桂、丁香、肉豆蔻和柠檬皮可以提升风味。

[bɔɪld] ['tɜːnɪps]
BOILED TURNIPS
煮沸 萝卜

煮萝卜

[kʌt] [ʌp] [faɪv] [ɔːr] [sɪks] [flæt] [waɪt] ['tɜːnɪps] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [faɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['tʃɑːpɪŋ] - [boʊl] .
Cut up 5 or 6 flat white turnips and chop fine in a chopping - bowl .
切 向上 5 或者 6 平坦的 白色的 萝卜 和 劈 美好的 在 一个 切碎 - 碗 .

将 5 或 6 个扁白萝卜切块，然后在切菜碗中切碎。

[pʊt] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] ['tendər] .
Put into boiling water and cook till tender .
放 进入 沸腾 水 和 厨师 直到 投标 .

放入沸水中煮至软烂。

[dreɪn] [ɔːf] [ðə; ði] ['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] ½ [kʌp] [gʊd] ['vɪnɪgər] .
Drain off the water , add sufficient seasoning and ½ cup good vinegar .
流走 离开 这 水 , 添加 充足的 调料 和 ½ 杯子 好的 醋 .

沥干水分，加入适量调味料和1/2杯优质醋。

[let] [ðem; ðəm] ['sɪmər] [ɑːn] [ðə; ði] [stoʊv] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] .
Let them simmer on the stove about ten minutes .
让 他们 煨 在 这 火炉 关于 十 分钟 .

让它们在炉子上小火慢炖约十分钟。

[ðiːz] [ɑːr; ər] ['eksələnt] .
These are excellent .
这些 是 出色的 .

这些都很棒。

[stuːd] [griːn] [kɔːrn]
STEWED **GREEN** **CORN**
炖 绿色的 玉米

炖青玉米

[kʌt] [ðə; ði] [kɔːrn] [ɔːf] [ðə; ði] [kɑːb] , [bɔɪl] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtər] - [ɔːr] - ['mɪnɪts] .
Cut **the** **corn** **off** **the** **cob** **,** **boil** **in** **a** **little** **water** **15** **or** **20** **minutes** **.**
切 这 玉米 离开 这 玉米 , 熬 在 一个 小的 水 - 或者 - 分钟 .

将玉米粒从玉米棒上切下来，放入少量水中煮15到20分钟。

[wen] [dʌn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [tuː; tə]
When **done** **,** **add** **a** **cup** **of** **milk** **or** **cream** **,** **a** **little** **butter** **,** **and** **season** **to**
什么时候 完毕 , 添加 一个 杯子 的 牛奶 或者 奶油 , 一个 小的 黄油 , 和 季节 到
[teɪst] .
taste **.**
品尝 .

完成后，加入一杯牛奶或奶油、少许黄油，并根据口味调味。

['kriːoʊl] [pə'teɪtoʊ] [bɔːlz]
CREOLE **POTATO** **BALLS**
克里奥尔语 土豆 球

克里奥尔土豆球

[mæʃ] [sʌm; səm] ['miːli] [pə'tetoz] [smuːð] , ['siːz(ə)n] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] [kriːm] [tɪl]
Mash **some** **mealy** **potatoes** **smooth** **,** **season** **,** **and** **add** **butter** **and** **cream** **till**
捣碎 一些 粉状 土豆 光滑的 , 季节 , 和 添加 黄油 和 奶油 直到
[kwaɪt] [mɔɪst] ;
quite **moist** **;**
相当 潮湿 ;

将一些面质土豆捣成泥状，调味，加入黄油和奶油，直至土豆变得湿润；

[meɪk] [ʌp] ['ɪntuː] [bɔːlz] , [dɪp] [ɪn] ['biːtn] [egz] , [roʊl] [ɪn] [bred] [krʌmz] ,
make **up** **into** **balls** **,** **dip** **in** **beaten** **eggs** **,** **roll** **in** **bread** **crumbs** **,**
制作 向上 进入 球 , 蘸 在 被打败 鸡蛋 , 卷 在 面包 面包屑 ,

揉成球状，蘸上打散的鸡蛋液，再裹上面包屑，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [naɪs] [braʊn] .
and **fry** **in** **butter** **to** **a** **nice** **brown** **.**
和 炒 在 黄油 到 一个 好的 棕色的 .

用黄油煎至金黄色。

[pə'teɪtoʊ] [tʃɪps]
POTATO **CHIPS**
土豆 芯片

薯片

[per] [ðə; ði] [pə'tetoz] , [ʃeɪv] [ðem; ðəm] ['veri] [θɪn] , [soʊk] [fɔːr; fər] ½ ['aʊər] [ɪn] [aɪs] - [koʊld] ['sɔːltɪd]
Pare **the** **potatoes** **,** **shave** **them** **very** **thin** **,** **soak** **for** **½** **hour** **in** **ice** **-** **cold** **salted**
削减 这 土豆 , 刮胡子 他们 非常 薄的 , 浸泡 为了 ½ 小时 在 冰 - 寒冷的 咸的
['wɔːtər] ;
water **;**
水 ;

将土豆削皮，切成薄片，在冰冷的盐水中浸泡半小时；

[dreɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['kɑːləndər] , [ænd; ənd] [spred] [ə'pɑːn] [ə; eɪ] [draɪ] ['taʊəl] ;
drain **in** **a** **colander** **,** **and** **spread** **upon** **a** **dry** **towel** **;**
流走 在 一个 滤器 , 和 传播 之上 一个 干燥 毛巾 ;

用漏勺沥干水分，然后摊在干毛巾上；

[fraɪ] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ɪn] ['veri] [hɑːt] [fæt] ,
fry **a** **few** **at** **a** **time** **in** **very** **hot** **fat** **,**
炒 一个 很少 在 一个 时间 在 非常 热的 胖的 ,

一次用滚烫的油煎炸几块，

[wʌn] ['mɪnɪt] ['biːɪŋ] [səˈfɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [kʊk] [ænd; ənd] [braʊn] [ðem; ðəm] ['prɑːpərli] , ['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli]

1	minute	being	sufficient	to	cook	and	brown	them	properly	,	sprinkle	lightly
1	分钟	存在	充足的	到	厨师	和	棕色的	他们	适当地	,	撒	轻轻

[wɪð; wɪθ][sɔːlt] ,

with	salt	,
和	盐	,

1分钟即可煮熟并煎至金黄，轻轻撒上盐。

[ænd; ənd] [wen] ['niːdɪd] [æt; ət] ['teɪbl] , [hiːt] ['kwɪkli] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

and	when	needed	at	table	,	heat	quickly	in	the	oven	.
和	什么时候	需要	在	桌子	,	热	迅速地	在	这	烤箱	.

需要上桌时，可在烤箱中快速加热。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	145	]
[	页	-	]

[第145页]

[stʌft] [pə'tetoz] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['beɪkən]

STUFFED	POTATOES	WITH	CHEESE	AND	BACON
填充	土豆	和	奶酪	和	熏肉

芝士培根酿土豆

[fɔːr][lɑːrdʒ] [pə'tetoz] ,

4	large	potatoes	,
4	大的	土豆	,

4个大土豆，

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,

¾	teaspoon	salt	,
¾	茶匙	盐	,

3/4茶匙盐，

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ,

4	tablespoons	grated	cheese	,
4	汤匙	磨碎的	奶酪	,

4汤匙磨碎的奶酪，

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə] ,

¼	teaspoon	paprika	,
¼	茶匙	辣椒	,

1/4茶匙辣椒粉

¼ [kʌp] [hɑːt] [mɪlk] ,

¼	cup	hot	milk	,
¼	杯子	热的	牛奶	,

1/4 杯热牛奶，

[fɔːr]['slaɪsɪz]['beɪkən] .

4	slices	bacon	.
4	切片	熏肉	.

4片培根。

[wɑːʃ] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n]['fɔːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] ; [kʌt][ɪn] [hævz]

Wash	potatoes	and	bake	in	a	hot	oven	forty	-	five	minutes	;	cut	in	halves
洗	土豆	和	烤	在	一个	热的	烤箱	四十	-	五	分钟	;	切	在	一半

['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ,

lengthwise	,
纵向	,

将土豆洗净，放入高温烤箱烤45分钟；纵向切成两半，

[rɪˈmuːv] [pəˈteɪtoʊ] , [ænd; ənd] [fɔːrs] [θruː] [pəˈteɪtoʊ]['raɪsər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] , ['siːzniŋz] ,

remove	potato	,	and	force	through	potato	ricer	;	add	cheese	,	seasonings	,
消除	土豆	,	和	力量	通过	土豆	碾米机	;	添加	奶酪	,	调味料	,

[ænd; ənd][hɑːt][mɪlk] ;

and	hot	milk	;
和	热的	牛奶	;

取出土豆，用土豆压泥器压成泥；加入奶酪、调味料和热牛奶；

[biːt] ['vɪgərəsli] , [ænd; ənd][riːˈfɪl; 'riːfɪl][pəˈteɪtoʊ][skɪnz] ; [pleɪs] [hæf][ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv]['beɪkən][ɑːn][tɑːp]

beat	vigorously	,	and	refill	potato	skins	;	place	half	a	slice	of	bacon	on	top
打	大力	,	和	补充装	土豆	皮肤	;	地方	一半	一个	片	的	熏肉	在	顶部

[ʌv; əv] [iːtʃ] ,

of	each	,
的	每个	,

用力搅拌，然后重新填入土豆皮中；在每个土豆皮上放半片培根。

[ænd; ənd][pʊt][ɑːn][ðə; ði] ['ʌpər] [greɪt] [ʌv; əv][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][ʌnˈtɪl]['beɪkən][ɪz][krɪsp] .

and	put	on	the	upper	grate	of	a	hot	oven	until	bacon	is	crisp	.
和	放	在	这	上	格特	的	一个	热的	烤箱	直到	熏肉	是	脆	.

放在热烤箱的上层烤架上，烤至培根酥脆。

['dʒeni] [lɪnd] [pəˈtetoz]

JENNY	LIND	POTATOES
珍妮	林德	土豆

珍妮·林德土豆

[fɔːr] [lɑːrdʒ] , [koʊld] , [bɔɪld] [pəˈtetoz] , [piːld] [ænd; ənd] [slaɪst] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] , [wʌn]

Four	large	,	cold	,	boiled	potatoes	,	peeled	and	sliced	,	2	tablespoons	butter	,	1
四	大的	,	寒冷的	,	煮沸	土豆	,	去皮	和	切片	,	2	汤匙	黄油	,	1

[paɪnt][hɑːt][mɪlk] ,

pint	hot	milk	,
品脱	热的	牛奶	,

四个大而冷的煮熟土豆，去皮切片；2汤匙黄油；1品脱热牛奶；

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .

2	tablespoons	flour	.
2	汤匙	面粉	.

2汤匙面粉。

[melt] ['bʌtər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][hɑːt][mɪlk][ænd; ənd]['flaʊər] , [wen] [θɪk] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['pepər]

Melt	butter	and	add	hot	milk	and	flour	,	when	thick	add	salt	,	pepper
熔化	黄油	和	添加	热的	牛奶	和	面粉	,	什么时候	厚的	添加	盐	,	胡椒

[ænd; ənd] ['pɑːrsli] .

and	parsley	.
和	香菜	.

融化黄油，加入热牛奶和面粉，待其变稠后加入盐、胡椒粉和欧芹。

[pʊt][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]['mɪkstʃər][ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][pəˈteɪtoʊ] ,

Put	a	layer	of	mixture	in	bottom	of	baking	dish	,	then	a	layer	of	potato	,
放	一个	层	的	混合物	在	底部	的	烘烤	盘子	,	然后	一个	层	的	土豆	,

在烤盘底部铺一层混合物，再铺一层土豆。

[ænd; ənd][soʊ][ɑːn] ; [mɪlk] ['kʌmɪŋ] [læst] .

and	so	on	;	milk	coming	last	.
和	所以	在	;	牛奶	未来	最后的	.

以此类推；牛奶最后才出现。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['krækər] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] .

Cover	with	cracker	crumbs	and	bake	15	minutes	.
覆盖	和	饼干	面包屑	和	烤	-	分钟	.

撒上饼干碎，烤15分钟。

[ˌkærəˈlainə] [swiːt] [pəˈteɪtoʊ] [poʊn]
CAROLINA **SWEET** **POTATO** **PONE**
卡罗莱纳 甜的 土豆 手机

卡罗莱纳甜薯饼

[wʌn] [kjuːˈtiː] . [swiːt] [pəˈtoʊz] , [piːld] [ænd; ənd] [ˈgreɪtɪd] ; [pɔːr] [ˈoʊvər] [ðə; ðiˈgreɪtɪd] [pəˈteɪtoʊ] [wʌn]
One **qt** **.** **sweet** **potatoes** **,** **peeled** **and** **grated** **;** **pour** **over** **the** **grated** **potato** **1**
一 qt . 甜的 土豆 , 去皮 和 磨碎的 ; 倒 超过 这 磨碎的 土豆 1
[paɪnt] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] ,
pint **boiling** **water** **,**
品脱 沸腾 水 ,

一夸脱红薯，去皮擦丝；将一品脱沸水浇在红薯丝上，

[stɜːr] [ˌaɪ ˈtiː] [wel] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [tiː] - [kʌp] [braʊn] [ˈʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː] [tiː] - [kʌps] [məˈlæsɪz] , [ˌtuːˈtuː]
stir **it** **well** **;** **add** **1** **tea** **-** **cup** **brown** **sugar** **,** **2** **tea** **-** **cups** **molasses** **,** **2**
搅拌 它 出色地 ; 添加 1 茶 - 杯子 棕色的 糖 , 2 茶 - 杯子 糖蜜 , 2
[ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər] ,
tablespoons **butter** **,**
汤匙 黄油 ,

搅拌均匀；加入1茶杯红糖、2茶杯糖蜜、2汤匙黄油，

[wʌn] [ˈhiːpɪŋ] [ˈteɪblspuːn] [ˈpaʊdərd] [ˈdʒɪndʒər] , [wʌn] [tiː] - [kʌp] [mɪlk] ;
1 **heaping** **tablespoon** **powdered** **ginger** **,** **1** **tea** **-** **cup** **milk** **;**
1 堆积 汤匙 粉末状 姜 , 1 茶 - 杯子 牛奶 ;

1 满勺姜粉，1 茶杯牛奶；

[pɔːr] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [ˈsloʊli] [fɔːr; fər] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊərz] .
pour **into** **a** **baking** **dish** **and** **bake** **slowly** **for** **about** **2** **hours** **.**
倒 进入 一个 烘烤 盘子 和 烤 缓慢地 为了 关于 2 小时 .

倒入烤盘，慢烤约2小时。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[**Pg** **147** **]**
[页 -]

[第147页]

[ˈskæləpt; ˈskɔːləpt; ˈskɑːləpt] [pəˈtetoz]
SCALLOPED **POTATOES**
扇贝状的 土豆

扇贝土豆

[ˈbʌtər] [ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [per] [ænd; ənd] [slaɪs] [pəˈtetoz] [ɪn] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] .
Butter **a** **baking** **-** **dish** **,** **pare** **and** **slice** **potatoes** **in** **small** **pieces** **.**
黄油 一个 烘烤 - 盘子 , 削减 和 片 土豆 在 小的 件 .

在烤盘上抹上黄油，将土豆削皮切成小块。

[pʊt] [ˈɪntuː] [ðə; ðiˈdɪʃ] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , [ˈpepər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ˈbʌtər] .
Put **into** **the** **dish** **with** **salt** **,** **pepper** **and** **a** **little** **butter** **.**
放 进入 这 盘子 和 盐 , 胡椒 和 一个 小的 黄油 .

放入盘中，加入盐、胡椒粉和少许黄油。

[fɪl] [ðə; ðiˈdɪʃ] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [ˈsprɪŋk(ə)l] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [tɑːp] [ˈkrækər] , [ɔːr] [bred] [krʌmz] ,
Fill **the** **dish** **with** **milk** **,** **sprinkle** **over** **the** **top** **cracker** **,** **or** **bread** **crumbs** **,**
充满 这 盘子 和 牛奶 , 撒 超过 这 顶部 饼干 , 或者 面包 面包屑 ,

将碗里倒入牛奶，在上面撒上饼干碎或面包屑。

[ænd; ənd] [tʃiːz] [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] [ˌaɪ ˈtiː] .
and **cheese** **if** **you** **like** **it** **.**
和 奶酪 如果 你 喜欢 它 .

喜欢的话还可以加奶酪。

[beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ɔːr] [tuː] ['aʊərz] .

Bake	**in**	**the**	**oven**	**for**	**an**	**hour**	**and**	**a**	**half**	**or**	**two**	**hours**	**.**
烤	在	这	烤箱	为了	一个	小时	和	一个	一半	或者	二	小时	.

放入烤箱烘烤一个半小时到两个小时。

[frentʃ] [fraɪd] [swiːt] [pə'tetoz]

FRENCH	**FRIED**	**SWEET**	**POTATOES**
法语	油煎	甜的	土豆

炸红薯

[kʌt] [koʊld] [bɔɪld] [swiːt] [pə'tetoz] ['ɪntuː] [eɪtθs] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] , [fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt][ʌn'tɪl] [braʊn]

Cut	**cold**	**boiled**	**sweet**	**potatoes**	**into**	**eighths**	**lengthwise**	**,**	**fry**	**in**	**deep**	**fat**	**until**	**brown**
切	寒冷的	煮沸	甜的	土豆	进入	八分之一	纵向	,	炒	在	深的	胖的	直到	棕色的

,

,

,

将冷却煮熟的红薯纵向切成八等份，用油炸至棕色。

[dreɪn] [ɑːn] [sɔːft]['peɪpər] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] .

drain	**on**	**soft**	**paper**	**,**	**and**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**.**
流走	在	柔软的	纸	,	和	撒	和	盐	.

沥干水分，放在软纸上，撒上盐。

[fraɪd] [eg] [plænt]

FRIED	**EGG**	**PLANT**
油煎	蛋	植物

炸茄子

[kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] [eg] [plænt][ɪn][wʌn] - [θɜːrd] - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] ; [per] ; [kʌt] [iːtʃ] [slaɪs][ɪn]['kwɔːrtərz] ;

Cut	**a**	**small**	**egg**	**plant**	**in**	**one**	**-**	**third**	**-**	**inch**	**slices**	**;**	**pare**	**;**	**cut**	**each**	**slice**	**in**	**quarters**	**;**
切	一个	小的	蛋	植物	在	一	-	第三	-	英寸	切片	;	削减	;	切	每个	片	在	四分之一	;

将小茄子切成 1/3 英寸厚的片；削皮；将每片切成四等份；

[soʊk][ɪn][koʊld]['sɔːltɪd]['wɔːtər][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] ; [dreɪn] ; ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd]

soak	**in**	**cold**	**salted**	**water**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**;**	**drain**	**;**	**season**	**with**	**pepper**	**and**
浸泡	在	寒冷的	咸的	水	为了	一半	一个	小时	;	流走	;	季节	和	胡椒	和

[sɔːlt] ,

salt	**,**
盐	,

用冷盐水浸泡半小时；沥干水分；用胡椒粉和盐调味。

[dɪp][ɪn] [krʌmz] , [ðen] [ɪn] [eg] , [ænd; ənd] [ðen] [ɪn] [krʌmz] [ə'gen] ;

dip	**in**	**crumbs**	**,**	**then**	**in**	**egg**	**,**	**and**	**then**	**in**	**crumbs**	**again**	**;**
蘸	在	面包屑	,	然后	在	蛋	,	和	然后	在	面包屑	再次	;

先蘸面包屑，再蘸蛋液，最后再蘸面包屑；

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt][ə'baʊt] [θriː] ['mɪnɪts] .

and	**fry**	**in**	**deep**	**fat**	**about**	**three**	**minutes**	**.**
和	炒	在	深的	胖的	关于	三	分钟	.

用大油煎炸约三分钟。

[ɔːr][dɪp][ɪn]['flaʊər][ænd; ənd][soʊ'teɪ][ɪn] ['bʌtər] .

Or	**dip**	**in**	**flour**	**and**	**sauté**	**in**	**butter**	**.**
或者	蘸	在	面粉	和	炒	在	黄油	.

或者蘸上面粉，用黄油煎炒。

[-] [noʊts]

Transcriber's	**Notes**
转录员的	笔记

转录者注释

[ɪn][ðə; ði]	['fɔːrwɜːrd]	,	“	-	[noʊ]	[pɪrz]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“	['rekəgnaɪzɪz][noʊ]	[pɪrz]
In	**the**	**Foreword**	**,**	**“**	**recogonizes**	**no**	**peers**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**recognizes**	**no**	**peers**
在	这	前言	,	“	-	不	同龄人	”	已更改	到	“	认可	不	同龄人

在前言中，“recognizes no peers”改为“recognizes no peers”。

” [peɪdʒ]	-	:
”	**Page**	**13**	**:**
”	页	-	:

第13页：

“	-	[ʌv; əv]	['ʃʊgər]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“	['tiːˌspuːnzˌfʊl]	[ʌv; əv]	['ʃʊgər]	”
“	**teaspoonsfuls**	**of**	**sugar**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**teaspoonsful**	**of**	**sugar**	**”**
“	-	的	糖	”	已更改	到	“	茶匙	的	糖	”

“teaspoonsfuls of sugar” 改为 “teaspoonsful of sugar”

“ [ə; eɪ][wɔːrm][ˌpiː'ɛlˌsiː'iː]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“ [ə; eɪ][wɔːrm]	[pleɪs]	”
“	**a**	**warm**	**plce**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**a**	**warm**	**place**	**”**
“	一个	温暖的	地点	”	已更改	到	“	一个	温暖的	地方	”

“a warm place” 改为 “a warm place”

“	['tiːspuːn,fʊl]	[ʌv; əv]	['beɪkɪŋ]	['paʊdər]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“	['tiːˌspuːnzˌfʊl]	[ʌv; əv]	['beɪkɪŋ]	['paʊdər]
“	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**teaspoonsful**	**of**	**baking**	**powder**
“	茶匙	的	烘烤	粉末	”	已更改	到	“	茶匙	的	烘烤	粉末

“teapoonfuls of bake powder”改为“teapoonsful of bake powder”。

” [peɪdʒ]	-	:	“	['tiːspuːn,fʊl]	[ʌv; əv]	['beɪkɪŋ]	['paʊdər]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“	['tiːˌspuːnzˌfʊl]	[ʌv; əv]	['beɪkɪŋ]
”	**Page**	**15**	**:**	**“**	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**teaspoonsful**	**of**	**baking**
”	页	-	:	“	茶匙	的	烘烤	粉末	”	已更改	到	“	茶匙	的	烘烤

['paʊdər]
powder
粉末

第15页：“茶匙泡打粉”改为“茶匙泡打粉”

” [peɪdʒ]	-	:	“	-	[ʌv; əv]	['beɪkɪŋ]	['paʊdər]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“	['tiːˌspuːnzˌfʊl]	[ʌv; əv]	['beɪkɪŋ]
”	**Page**	**17**	**:**	**“**	**teaspoonsfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**teaspoonsful**	**of**	**baking**
”	页	-	:	“	-	的	烘烤	粉末	”	已更改	到	“	茶匙	的	烘烤

['paʊdər]
powder
粉末

第 17 页：“茶匙泡打粉”改为“茶匙泡打粉”

” [peɪdʒ]	-	:	“	['tiːˌspuːnzˌfʊl]	[ʌv; əv]['soʊdə]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“	['tispʊnˌfʊl]	[ʌv; əv]['soʊdə]
”	**Page**	**19**	**:**	**“**	**teaspoonsful**	**of**	**soda**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**teaspoonful**	**of**	**soda**
”	页	-	:	“	茶匙	的	苏打	”	已更改	到	“	一茶匙	的	苏打

第 19 页：“teapoonsful of soda” 改为“teapoonful of soda”

” [peɪdʒ]	-	:	“	[ə'bɑːt]	[tuː]	['aʊərz]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“	[ə'baʊt]	[tuː]	['aʊərz]
”	**Page**	**21**	**:**	**“**	**aobut**	**two**	**hours**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**about**	**two**	**hours**
”	页	-	:	“	关于	二	小时	”	已更改	到	“	关于	二	小时

第 21 页：“大约两小时”改为“大约两小时”

” [peɪdʒ]	-	:	“	[luːiːziːæniːə]	['kɔːfi]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“	[luˌiːzi'ænə]	['kɔːfi]
”	**Page**	**23**	**:**	**“**	**LOUISIANIA**	**COFFEE**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**LOUISIANA**	**COFFEE**
”	页	-	:	“	路易斯安那州	咖啡	”	已更改	到	“	路易斯安那州	咖啡

第 23 页：“LOUISIANA COFFEE” 改为 “LOUISIANA COFFEE”

” [peɪdʒ]	-	:	“ [oʊld]	-	[keɪk]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“ [oʊld]	[də'mɪnjən]	[keɪk]	”
”	**Page**	**31**	**:**	**“**	**OLD**	**DOMINON**	**CAKE**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**OLD**	**DOMINION**	**CAKE**	**”**
”	页	-	:	“	老的	-	蛋糕	”	已更改	到	“	老的	统治权	蛋糕	”

“第 31 页：‘OLD DOMINON CAKE’ 改为 ‘OLD DOMINION CAKE’

“ [wʌn] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [wʌn] ['teblspʊn,fʊl]
“ one tablesponful ” changed to “ one tablespoonful
“ 一 - ” 已更改 到 “ 一 一汤匙

“one tablesponful”改为“one tablespoonful”

” [peɪdʒ] - : “ [wʌn] - [eɪtʃ ɛl ɛf] [kʌp] - [ʌv; əv] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv]
” Page 33 : “ One - hlf cup - of ” changed to “ One - half cup of
” 页 - : “ 一 - 半 杯子 - 的 ” 已更改 到 “ 一 - 一半 杯子 的

第 33 页：“One-hlf cup-of”改为“One-half cup of”

” [peɪdʒ] - : “ [fɔːr] ['teblspʊn,fʊl] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [fɔːr] ['teɪbəl,spuːnz,fʊl]
” Page 47 : “ four tablespoonful ” changed to “ four tablespoonsful
” 页 - : “ 四 一汤匙 ” 已更改 到 “ 四 汤匙

第 47 页：“四汤匙”改为“四汤匙

” [peɪdʒ] - : “ [wʌn] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [wʌn] ['tispʊn,fʊl]
” Page 53 : “ One teasponful ” changed to “ One teaspoonful
” 页 - : “ 一 - ” 已更改 到 “ 一 一茶匙

第 53 页：“一茶匙”改为“一茶匙

” [peɪdʒ] - : “ [nɑːt]['sɪrəp; 'serəp] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [nɑːt] ['sɪrəp]
” Page 55 : “ not sirup ” changed to “ not syrup
” 页 - : “ 不是 糖浆 ” 已更改 到 “ 不是 糖浆

第 55 页：“不是糖浆”改为“不是糖浆”。

” [peɪdʒ] - : “ [stɜːrd] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [stɜːrd] ['kɑːnstəntli]
” Page 57 : “ stirred contsantly ” changed to “ stirred constantly
” 页 - : “ 搅拌 - ” 已更改 到 “ 搅拌 不断地

第57页：“stirred contsantly”改为“stirred constant”。

” [peɪdʒ] - : “ [bet] [ʌn'tɪl] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [biːt] [ʌn'tɪl]
” Page 61 : “ Bet until ” changed to “ Beat until
” 页 - : “ 赌注 直到 ” 已更改 到 “ 打 直到

第 61 页：“投注直至”改为“击败直至”。

” [peɪdʒ] - : “ [dɪʃ] ; [ænd; ənd]['lɪkwɪd] , ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [dɪʃ] ; [ˌeɪ diː 'diː]['lɪkwɪd] ,
” Page 65 : “ dish ; and liquid , ” changed to “ dish ; add liquid ,
” 页 - : “ 盘子 ; 和 液体 , ” 已更改 到 “ 盘子 ; 添加 液体 ,

”第 65 页：“菜肴；和液体”，改为“菜肴；添加液体”，

” [peɪdʒ] - : “ [mɪks] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [mɪks] [ɪn'griːdiənts]
” Page 67 : “ Mix ingredinets ” changed to “ Mix ingredients
” 页 - : “ 混合 - ” 已更改 到 “ 混合 原料

第 67 页：“Mix ingredinets” 改为 “Mix ingredients”

” [peɪdʒ] - : “ [oʊn] [lɪ'kɔː] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [oʊn] ['lɪkər]
” Page 71 : “ own liqour ” changed to “ own liquor
” 页 - : “ 自己的 酒 ” 已更改 到 “ 自己的 酒

第 71 页：“own liqour” 改为 “own liquor”

” [peɪdʒ] - : “ [wʌn] - [fɔːrθ] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [wʌn] - [fɔːrθ] ['tispʊn,fʊl]
” Page 77 : “ One - fourth teasponful ” changed to “ One - fourth teaspoonful
” 页 - : “ 一 - 第四 - ” 已更改 到 “ 一 - 第四 一茶匙

第 77 页：“四分之一茶匙”改为“四分之一茶匙

” [peɪdʒ] - : “ [tuː] [teɪbəlspuːnsfəlz] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [tuː] ['teɪbəl,spuːnz,fʊl]
” Page 81 : “ two tablespoonsfuls ” changed to “ two tablespoonsful
” 页 - : “ 二 汤匙 ” 已更改 到 “ 二 汤匙

第 81 页：“两汤匙”改为“两汤匙

” [peɪdʒ] - : “ [ʌv; əv][tuː'mɛrɪk] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ʌv; əv]['tɜːrmərɪk]
” Page 87 : “ of tumeric ” changed to “ of turmeric
” 页 - : “ 的 姜黄 ” 已更改 到 “ 的 姜黄

第 87 页：“of tumeric” 改为 “of turmeric”

” [peɪdʒ] - : “ [wɪð; wɪθ] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [wɪð; wɪθ][ˌmærəˈʃiːnoʊ; ˌmærəˈskiːnoʊ]

”	**Page**	**95**	**:**	**“**	**with**	**marschino**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**with**	**maraschino**
”	页	-	:	“	和	-	”	已更改	到	“	和	樱桃酒

第95页：“配马斯奇诺樱桃酒”改为“配马拉斯奇诺樱桃酒”。

” [peɪdʒ] - : “ [wʌn] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl]

”	**Page**	**99**	**:**	**“**	**one**	**talbespoonful**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**one**	**tablespoonful**
”	页	-	:	“	一	-	”	已更改	到	“	一	一汤匙

第99页：“one talbespoonful”改为“one tablespoonful”

” [peɪdʒ] - : “ [θriː] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnzˌfʊl]

”	**Page**	**117**	**:**	**“**	**three**	**tabelspoonsful**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**three**	**tablespoonsful**
”	页	-	:	“	三	-	”	已更改	到	“	三	汤匙

第 117 页：“三汤匙”改为“三汤匙

” [peɪdʒ] - : “ [ænd; ənd] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ænd; ənd] [sɜːrv]

”	**Page**	**123**	**:**	**“**	**and**	**sreve**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**and**	**serve**
”	页	-	:	“	和	-	”	已更改	到	“	和	服务

第 123 页：“and sreve”改为“and serve”。

” [peɪdʒ] - : “ [twɛni] - [faɪv] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ˈtwenti] - [faɪv]

”	**Page**	**133**	**:**	**“**	**tweny**	**-**	**five**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**twenty**	**-**	**five**
”	页	-	:	“	二十	-	五	”	已更改	到	“	二十	-	五

第133页：“tweny-five”改为“twenty-five”

” [peɪdʒ] - : “ [per] [ðə; ðɪ] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [per] [ðə; ðɪ] [pəˈtetoz]

”	**Page**	**137**	**:**	**“**	**Pare**	**the**	**potaoes**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**Pare**	**the**	**potatoes**
”	页	-	:	“	削减	这	-	”	已更改	到	“	削减	这	土豆

第 137 页：“削去土豆皮”改为“削去土豆皮”。

” [peɪdʒ] - : “ [wɪð; wɪθ] [mæʃmæloʊz] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [wɪð; wɪθ] [ˈmɑːrˌʃmɛloʊz] ”

”	**Page**	**139**	**:**	**“**	**with**	**mashmallows**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**with**	**marshmallows**	**”**
”	页	-	:	“	和	棉花糖	”	已更改	到	“	和	棉花糖	”

“第 139 页：‘with mashmallows’ 改为‘with marshmallows’”

“ [ˈaɪrɪʃ] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ˈaɪrɪʃ] [pəˈtetoz]

“	**Irish**	**pototaes**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**Irish**	**potatoes**
“	爱尔兰	-	”	已更改	到	“	爱尔兰	土豆

“Irish pototaes”改为“Irish potatos”。

” [peɪdʒ] - : “ [pʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ] [stuː] - [pæn] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [pʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ] [stuː] - [pæn]

”	**Page**	**141**	**:**	**“**	**put**	**into**	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**put**	**into**	**a**	**stew**	**-**	**pan**
”	页	-	:	“	放	进入	一个	炖	-	平底锅	”	已更改	到	“	放	进入	一个	炖	-	平底锅

第141页：“put into a stew-pan”改为“put into a stew-pan”

” [peɪdʒ] - : “ [ˈɪntuː] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ˈɪntuː] [eɪtθs] ”

”	**Page**	**147**	**:**	**“**	**into**	**eigthths**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**into**	**eighths**	**”**
”	页	-	:	“	进入	-	”	已更改	到	“	进入	八分之一	”

“第 147 页：‘into eighths’ 改为 ‘into eighths’”

“ [ˈmɑːdərət] - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] ”

“	**moderate**	**oaven**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**moderate**	**oven**	**”**
“	缓和	-	”	已更改	到	“	缓和	烤箱	”

“中温烤箱”改为“中温烤箱”

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神